INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE CES INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SECURITÉ DE VOTRE LOGEMENT ET DES PERSONNES QUY VIVENT.

Conserver ce Manuel à l'intention de l'inspecteur électrique local.

Lire et conserver ces instructions pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

L'appareil respecte tous les règlements, ordonnances et réglementations gouvernementales.

AVERTISSEMENT !
Si les informations dans ce manuel ne sont pas suivies scrupuleusement, un incendie ou une explosion risque(nt) de survenir et d'entraîner des dommages matériels, blessures personnelles ou la mort.

- Ne pas stocker ni utiliser de l'essence ou autres substances inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils électroménagers.

-L'installation et la maintenance doivent être entreprises par un installateur qualifié ou un agence de service.

WARNING

Jamais utiliser cet appareil comme réchauffeur d'une espace ou d'une chambre. Cette utilisation de l'appareil pourrait provoquer le surchauffage de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière, ce qui peut causer un décès.

Installer un dispositif anti-basculement à la cuisinière et / ou à la structure par la notice d'installation.

Engager la gamme vers le dispositif anti-basculement installé à la structure.

Réengager le dispositif anti-basculement si elle est déplacée.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

Voir les illustrations et les instructions du fabricant spécifiques pour le contrôle des installations de dispositif anti-basculement.

AVERTISSEMENT !

Lire ce livret d'instructions avant d'installer et utiliser l'électroménager.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages matériels ou aux personnes provoqués par une installation incorrecte ou la mauvaise utilisation de l'appareil électroménager.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsqu'il l'estime nécessaire et utile, sans affecter les principes élémentaires de sécurité ni les caractéristiques de fonctionnement.

Cet électroménager a été conçu uniquement à des fins domestiques et non-professionnelles.

Ne pas utiliser cet appareil électroménager pour chauffer une pièce

Ne placer aucun(e) pot ou poêle sur la porte d'ouverture du four. La porte est composée de verre et peut se casser en cas de surcharge.

Avant de commencer l'installation, veuillez lire toutes ces instructions attentivement.

Ne pas retirer définitivement les étiquettes apposées, les avertissements, ou les plaques du produit. Cela peut annuler la garantie. - Merci d'observer toutes les réglementations et ordonnances locales et nationales.

Merci de vérifier que la cuisinière est proprement mise à la terre.

L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur, qui doit lui-même les conserver à l'intention de l'inspecteur local et pour référence ultérieure.

La prise doit toujours être accessible.

L'installation doit être conforme aux règlements locaux ou en l'absence de règlements. L'installation électrique doit être en accord avec le règlement électrique national, ANSI/NFPA70 - dernière édition et/ou les règlements locaux. L'installation électrique doit être en accord avec les Réglementations électriques canadiennes CSA C22.1 Partie 1 et / ou les règlements locaux en vigueur.

BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALIE

WWW.BERTAZZONI.COM

5000980

REF. PRO304INSX **Model** [M70QPTU1XE.UP]
REF. PRO304INSAR **Model** [M70QPTU1SE.UP]
REF. PRO304INSNE **Model** [M70QPTU1NE.UP]
REF. PRO304INSRO **Model** [M70QPTU1RE.UP]
REF. PRO304INSVI **Model** [M70QPTU1LE.UP]
REF. PRO304INSBI **Model** [M70QPTUWXE.UP]
REF. PRO304INSGI **Model** [M70QPTU1IE.UP]
REF. MAS304INSXT **Model** [M70QPTA1XE.UP]

Du bureau du Président

Cher nouveau propriétaire d'un produit Bertazzoni,

Je souhaite vous remercier d'avoir choisi une de nos magnifiques cuisinières PRO. Nous savons que le choix est vaste en raison des nombreuses marques et produits mis à votre disposition et nous sommes très heureux que vous ayez décidé de placer l'un de nos produits au sein de votre foyer.

Nous sommes fiers de fabriquer des cuisinières qui vous correspondent. Notre famille fabrique des équipements de cuisine depuis 1882. Chacun de nos produits combine harmonieusement une haute technologie avec un design italien. Même si nous ne pouvons pas nous substituer à votre talent unique pour préparer des recettes délicieuses pour votre famille, vos amis et vous-mêmes, nous faisons de notre mieux pour rendre la cuisine plus facile, plus efficace et encore plus amusante.

Nos produits électroménagers sont conçus selon les standards de sécurité et de performance les plus stricts sur le marché européen et nord-américain. Nous suivons la politique de fabrication la plus avancée. Chaque appareil électroménager quitte l'usine après une inspection et un test de qualité général. Nos distributeurs et nos partenaires de service sont prêts à répondre à toute question que vous vous posez concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre produit Bertazzoni.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser le produit de façon sécurisée et efficace et à en prendre soin afin qu'il vous apporte la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Le manuel inclut également les instructions destinées à l'installateur professionnel qui installera le produit chez vous. Nous recommandons d'utiliser des professionnels formés par l'usine pour entreprendre la tache délicate de l'installation et de test des appareils électroménagers chez vous. Merci de contacter le Service Clientèle au (800) si vous avez besoin de trouver un installateur professionnel formé par l'usine dans votre zone.

Veuillez conserver ce manuel pour pouvoir l'utiliser ultérieurement.

Merci!

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 1
GARANTIE ET SERVICE 4
AVANT L'INSTALLATION 6
INSTALLER LES PIEDS 6
INSTALLER LA PROTECTION ARRIÈRE 7
INSTALLER LE DISPOSITIF DE STABILITÉ ANTI-BASCULEMENT 8
CRITERES D'INSTALLATION 8
INSTALLATION ADJACENTE AUX MEUBLES DE LA CUISINE 9
INSTALLATION DE LA HOTTE D'ÉVACUATION 9
CONNEXION ELECTRIQUE 10
LISTE DE CONTROLE DE L'INSTALLATION 13
PREPARATION FINALE 13
MANUEL D'EMPLOI 14
VENTILATION DE LA PIECE 14
MANETTE DE COMMANDE DE LA T ASLE DE CUISSON 15
PLAQUE DE SURFACE 16
CUISSON AU FOUR 18
GRILL DU FOUR 19
UTILISATION DU FOUR 20
CUISSON 20
CONVECTION 21
CUISSON A CONVECTION 21
RÔTISSAGE 21
TURBO 21
POSITIONS DES GRILLES 22
RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON 22
RECHAUD 23
LEVAGE 23
DESHYDRATATION 24
GRILL A CHALEUR TOURNANTE 25
RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON AU GRILL ET ROTISSAGE 26
ENTRETIEN 27
AUTO-NETTOYAGE DU FOUR 27
ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIERE 28
NETTOYAGE DE LA CUISINIERE 28
GUIDE DE DEPANNAGE 29
INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'APPAREIL 31

Nous Vous prions de bien vouloir vous enregistrer sur notre site web www.bertazzoni.com pour valider votre garantie du nouveau produit et nous aider à Vous aider dans le cas de dommages.

GARANTIE LIMITEE DE DEUX ANS

Les garanties offertes par Bertazzoni Spa dans cette déclaration s'appliquent exclusivement aux appareils et composants Bertazzoni vendus comme neufs au propriétaire original par un distributeur, détaillant, concessionnaire ou centre de service autorisés et installés aux Etats-Unis et Canada. Les garanties fournies dans cette déclaration ne peuvent pas être transférées et sont valables à partir de la date d'installation.

INFORMATIONS SUR LA COUVERTURE

Bertazzoni SpA procédera à la réparation ou remplacera tout composant défectueux à cause des matériaux et/ou fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'installation et dans les conditions normales d'utilisation dans le cadre familial. La réparation ou le remplacement seront effectués à titre gratuit et incluront les frais de main d'œuvre au tarif normal et les frais d'expédition. Les réparations doivent être effectuées par un Centre de Service Bertazzoni Autorisé pendant les heures de travail normales. Les défauts doivent être signalés dans les 30 jours qui suivent l'installation. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation du produit dans le cadre commercial.

GARANTIE ESTHETIQUE

Bertazzoni SpA couvre les pièces présentant des défauts cosmétiques de matériaux et de fabrication pour une période de trente (30) jours à compter de la date d'installation de l'unité. Cette couverture inclura les rayures, les taches, les imperfections de surface sur l'acier inoxydable, de la peinture et de la porcelaine, à l'exclusion de légères différences de couleur dûes à des matériaux et des technologies de peinture / émaillage.

Les coûts de main-d'œuvre, B stock, appareils out-of-box et les unités d'affichage sont exclus

Pour obtenir le service de garantie, veuillez contacter Bertazzoni Customer Service aux numéros indiqués ci-dessous et fournir le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat.

ANGLAIS 866 905 0010 FRANCAIS 800 561 7265

Il faut conserver la preuve d'achat ou l'origine de l'installation afin d'établir la période de garantie. Une copie du numéro de série sera collée derrière le manuel d'emploi.

CE QUI NE SERA PAS PRIS EN CHARGE

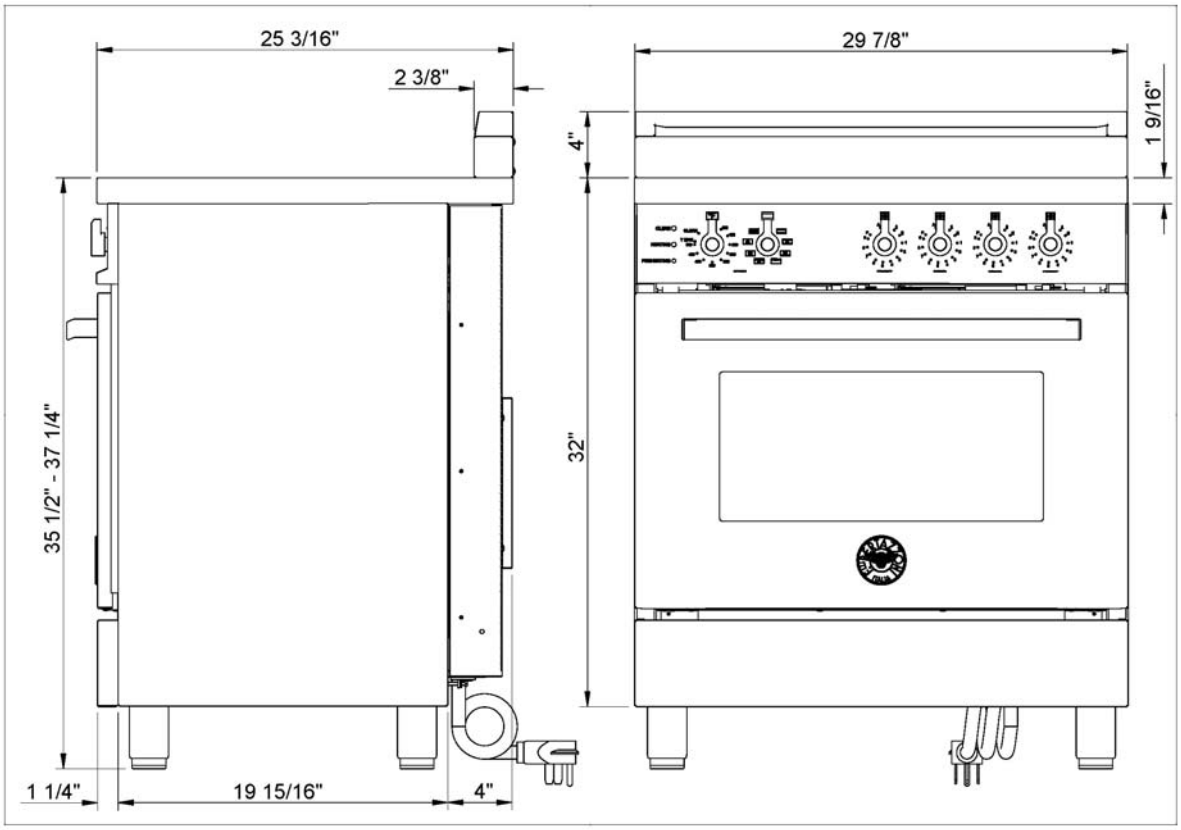
1. Le produit utilisé dans toute application commerciale
2. Réparation fournie par un organisme de service non autorisé Bertazzoni.
3. N'importe quel dommage ou service de réparation nécessaire pour corriger un service effectué par un agence non autorisé et/ou par suite d'utilisation de pièces non autorisés.
4. Installation non conforme aux codes électriques locaux ou aux codes de plomberie.
5. Les défauts ou dommages dûs à une mauvaise conservation du produit.
6. Les défauts ou dommages et les pièces oubliées sur les produits vendus au dehors de l'emballage d'origine ou d' affichage.
7. Les appels de service ou des réparations pour corriger l'installation du produit et / ou accessoires.
8. Les appels de service pour se connecter, ou réparer le câblage électrique et / ou de gaz afin d'utiliser le produit d'une façon correcte.
9. Les appels de service pour fournir des instructions sur l'utilisation d'un produit Bertazzoni.
10. Service de réparation dû à une utilisation différente que celle standard et habituel à la maison.
11. Remplacement des pièces d'usure
12. Remplacement des verres et des ampoules si elles sont échoués au plus tard 30 jours après l'installation et en aucun cas plus tard 4 mois après la date d'achat
13. Défauts et dommages résultant d'un accident, modification, mésusage, abus, mauvaise installation.
14. Défauts et dommages résultant du transport du produit à la maison du propriétaire.
15. Les défauts et les dommages résultant de forces externes qui échappent au contrôle de Bertazzoni SpA tels que les incendies, les inondations, les tremblements de terre et autres catastrophes naturelles.

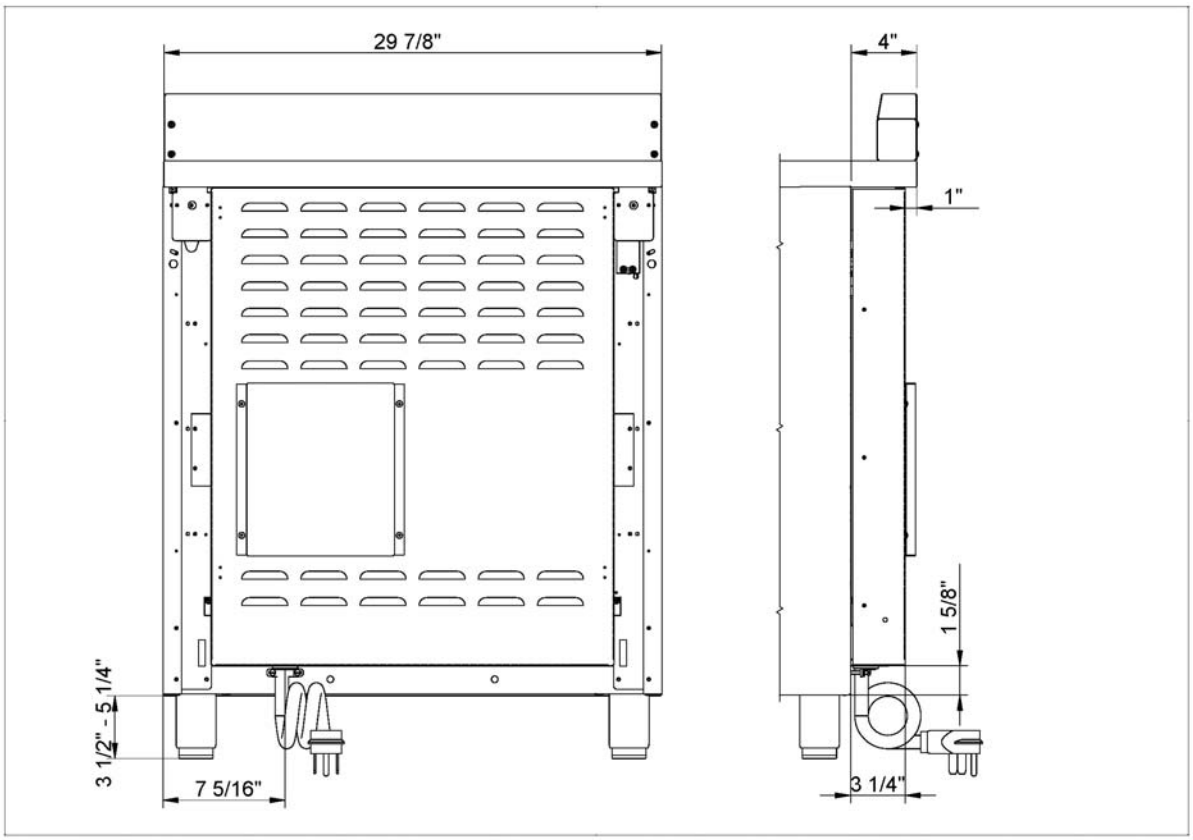
Au cas où le produit sera installé dans une zone, là où techniciens qualifiés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles, le client sera responsable des coûts de transport pour la livraison du produit au centre de service autorisé le plus proche, ou pour les coûts de déplacement d'un technicien qualifié certifié

Bertazzoni exclut toute responsabilité pour les dommages accidentels ou indirects. Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou indirects, la limitation indiquée plus haute peut donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous offre des droits spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui peuvent varier d'un Etat à l'autre et d'une province à l'autre.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

Dimensions (insérer les plans frontal, latéral et arrière





AVANT L'INSTALLATION

Cet appareil électroménager doit être installé par un professionnel autorisé uniquement.

Cet appareil électroménager devra être installé selon les instructions d'installation du fabricant.

Cet appareil électroménager doit être installé selon les normes et les standards du pays où il sera installé. L'installation de cet appareil électroménager doit être conforme aux règlements et ordonnances locaux. En absence de règlements locaux, l'installation doit être conforme aux Normes Nationales Américaines.

Cet appareil électroménager, une fois installé, doit être mis à la terre électriquement selon les règlements locaux, et, en l'absence de règlements locaux, selon le *Règlement Électrique National, ANSI/NFPA 70.*

Tou(te)s les ouvertures et orifices dans le mur et dans le plancher, derrière et en dessous de l'appareil électroménager doivent être scellés avant l'installation de l'électroménager.

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser de sprays aérosol à proximité de cet appareil électroménager pendant son fonctionnement

VENTILATION DE LA PIÈCE : Un ventilateur d'évacuation doit être utilisé avec l'appareil électroménager ; Il doit impérativement être installé selon les normes locales et nationales appropriées. Le fonctionnement de la hotte d'évacuation peut affecter les autres appareils électroménagers ventilés ; Il doit impérativement être installé selon les normes locales et nationales appropriées.

INSTALLER LES PIEDS

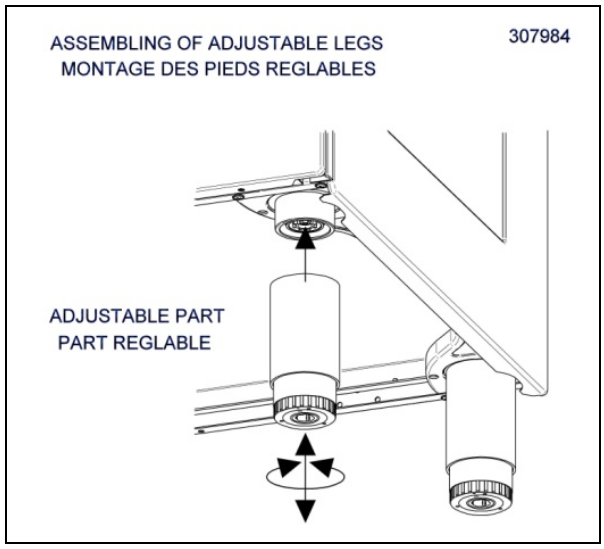
Les cuisinières Bertazzoni doivent seulement être utilisées avec les pieds correctement installés.

Quatre pieds réglables en hauteur sont livrés avec la cuisinière dans un emballage en polystyrène situé sur l'appareil électroménager.

Avant d'installer les supports, placer l'appareil électroménager près de sa position finale car les pieds ne sont pas adaptés pour déplacer l'électroménager sur de longues distances.

Après avoir désemballé la cuisinière, la soulever suffisamment pour insérer les pieds dans les réceptacles appropriés situés sur la partie inférieure de l'électroménager. Baisser la cuisinière délicatement pour éviter tout effort imprévu des pieds et du matériel de montage. Si possible, utiliser une palette ou un avant-train au lieu d'incliner l'unité.

Régler la hauteur des pieds au niveau souhaité en faisant tourner la section interne de l'ensemble des pieds jusqu'à atteindre la hauteur correcte. Contrôler avec un niveau que la table de cuisson est parfaitement à niveau.

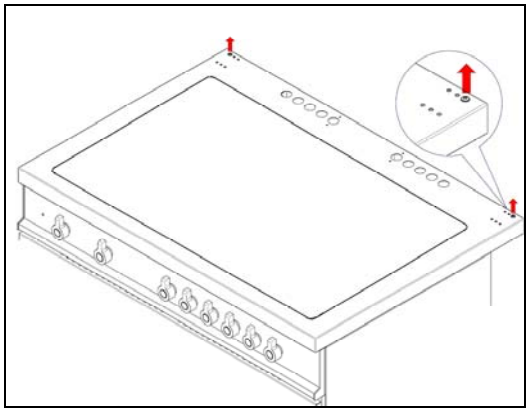


INSTALLER LA PROTECTION ARRIÈRE

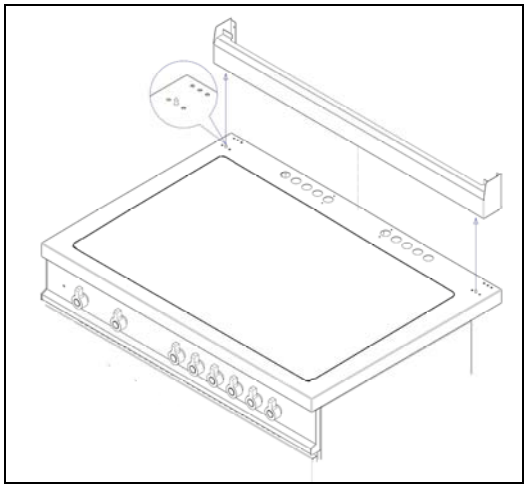
La protection arrière doit être installée avant de mettre en marche l'appareil électroménager pour ventiler correctement le compartiment du four.

S'il vous plaît respectez les instructions d'installation ci-dessous:

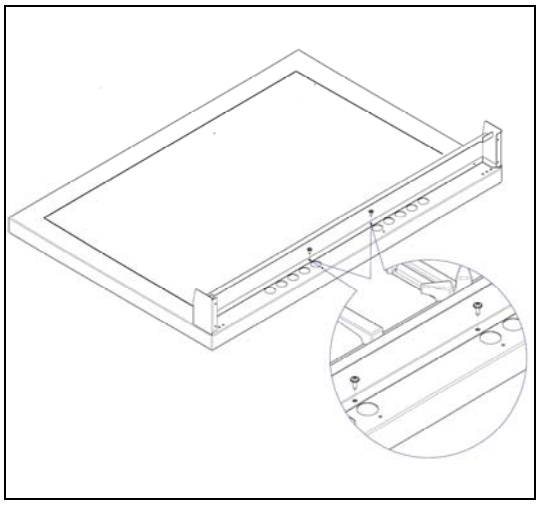
Enlevez les 2 vis de fixation du plan de cuisson conformément aux indications



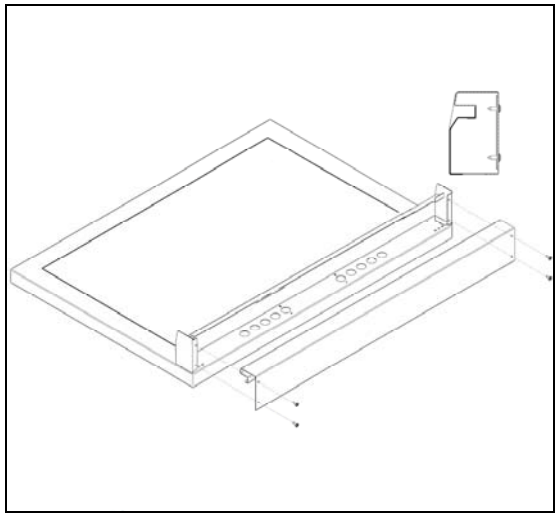
Placez la partie avant du dosseret et fixez-la avec 2 vis enlevées (point 2) selon les indications.



Fixer la partie antérieure du dosseret avec les vis du kit du dosseret .



Assembler la partie postérieure avec la partie antérieure du dosseret et les fixer avec les vis du kit du dosseret.



INSTALLER LE DISPOSITIF DE STABILITÉ ANTI-BASCULEMENT

Le support anti-basculement livré avec la cuisinière doit être correctement fixé à la paroi arrière comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.

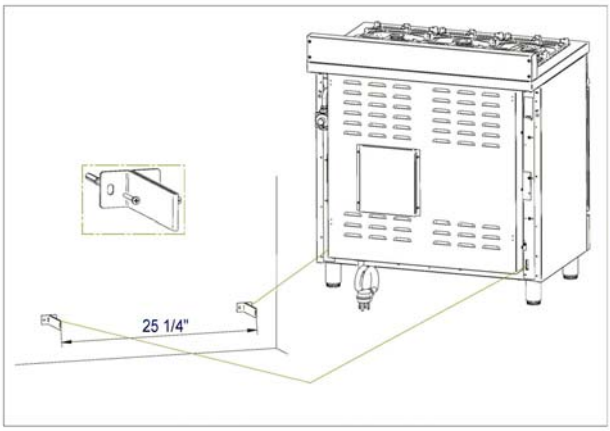
La hauteur du support du sol doit être déterminée après avoir réglé les pieds de la cuisinière à la hauteur souhaitée et mis à niveau la cuisinière.

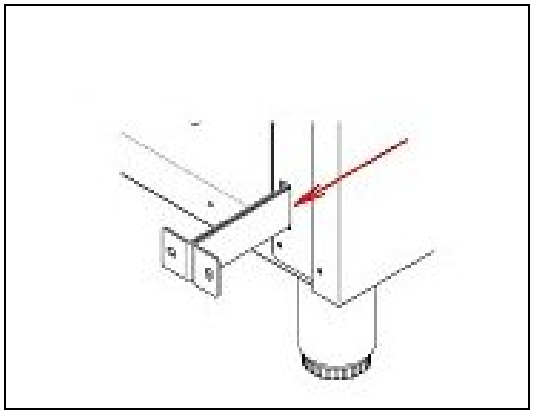
Mesurer la distance du sol au fond du réceptacle du support anti-basculement à l'arrière de l'électroménager.

Positionner les deux supports anti-basculement sur la paroi à la hauteur désirée plus 1/8" (0,32 cm). Les supports doivent être placés à 2"5/16 (6,0 cm) du coté de la cuisinière. La distance entre les deux supports est de 25”1/4 (64,1 cm).

Fixer les supports à la paroi avec le matériel approprié.

Faire glisser la cuisinière contre le mur jusqu'à ce que les supports soient complètement insérés dans leurs réceptacles à l'arrière de la cuisinière.



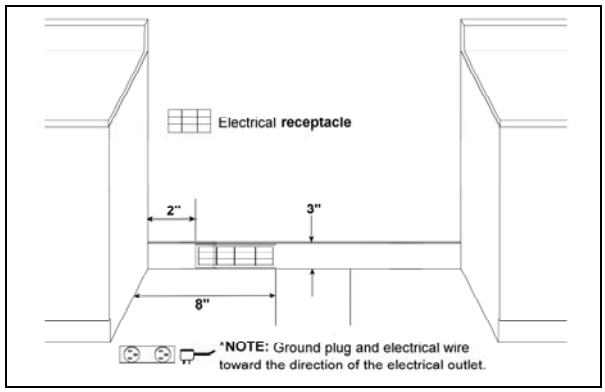


CRITERES D'INSTALLATION

ELECTRICITÉ

Un réceptacle électrique installé horizontalement et correctement relié à la terre Type NEMA 14-50R doit être installé à une hauteur inférieure à 3" (7,6 cm) au-dessus du sol, à 2" (5 cm) min. et 8" (20,3 cm) max. du coté droit (produit de face) ; Se référer au chapitre CONNEXION ELECTRIQUE, page 13.

Vérifier toutes les exigences applicables des codes locaux.



INSTALLATION ADJACENTE AUX MEUBLES DE LA CUISINE

AVERTISSEMENT

Afin de minimiser le risque de brûlures ou d'incendie audessus des éléments de surface chauds, on doit éviter d'installer un placard mural. Si le rangement en placard est envisagé, le risque peut être réduit par l'installation d'une hotte de cuisinière ou un ensemble hotte/micro-ondes opérant horizontalement sur un minimum de 5" (12,7 cm) audelà du bas des placards.

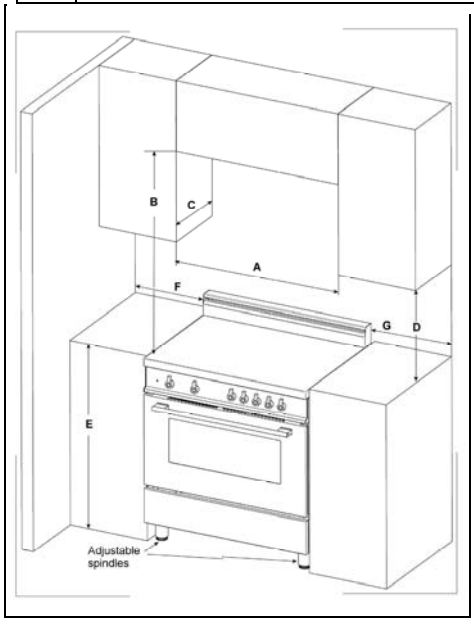
Cette cuisinière peut être installée en contact direct avec les hauts plans de travail existants (36" ou 91.5 cm du sol).

Pour une meilleure présentation, le plan de travail doit être au niveau des meubles. Cela peut être accompli en montant l'unité à l'aide des pivots de réglage sur les pieds.

ATTENTION : La cuisinière NE PEUT PAS être installée en contact direct avec les parois de la cuisine, meubles hauts, appareils électroménagers hauts ou autres surfaces verticales supérieurs à 36" (91,4 cm). L'espace latéral minimum dans ces cas est de 6" (15.2 cm).

Les meubles muraux avec un espace latéral minimum doivent être installés à 18" (45,7 cm) au-dessus du comptoir avec une hauteur de ce dernier comprise entre 35 1/2" (90,2 cm) et 37 1/4" (94,6 cm). La profondeur maximum des meubles muraux au-dessus de la cuisinière doit être de 13" (33,0 cm)

A	30" (76,2 cm)
B	36" (91,5 cm)
C	13" (33,0 cm)
D	18" (45,7 cm)
E	35"1/2(90,2 cm) / 37" 1/4 (94,6 cm)
F	6" (15,2 cm)



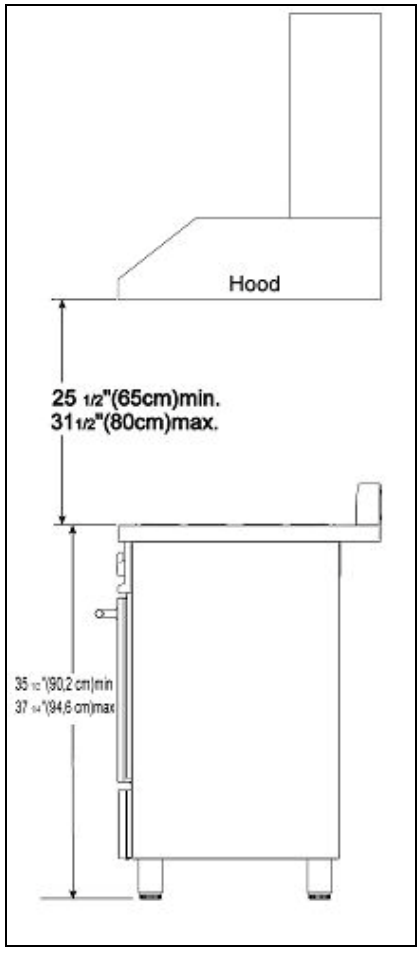
INSTALLATION DE LA HOTTE D'ÉVACUATION

Cette cuisinière offre ses meilleures performances avec les hottes d'évacuation Bertazzoni de la ligne PRO. Ces hottes ont été conçues pour fonctionner avec la cuisinière Bertazzoni et ont la même finition pour une esthétique parfaite.

Pour une performance maximum, la hauteur du fond de la hotte du plan de travail doit se situer entre 25 1/2" (65 cm) et 31 1/2" (80 cm). Cela résulte généralement par une élévation du fond de la hotte de 61 1/2" (156.2 cm) à 67 1/2" (171.5 cm) au-dessus du sol. Ces mesures fournissent un fonctionnement fiable et efficace de la hotte.

Avant l'installation de la hotte d'évacuation, consulter les règlements d'installation et de construction locaux ou régionaux pour connaître les autres critères d'espace spécifique.

Se référer aux instructions d'installation de la hotte de cuisinière fournies par le fabricant pour en savoir plus.



CONNEXION ELECTRIQUE

L'appareil sera branché à un système électrique monophasé à 120/208 Vca ou 120/240 Vca, fréquence de 60 Hz.

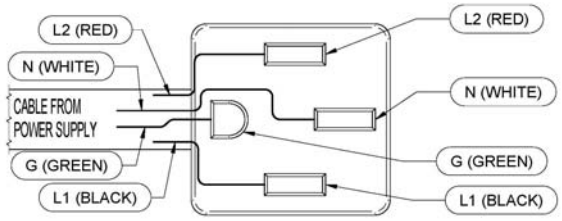
Puissance électrique nominale :
- 120/208Vac: 11800 Watts ou 53 A max.
- 120/240Vac: 12900 Watts ou 56 A max.

Puissance nominale des éléments chauffants du four:
- Elément de cuisson du four = 2100 Watts
- Elément circulaire du four = 3300 Watts
- Grill du four = 3400 Watts

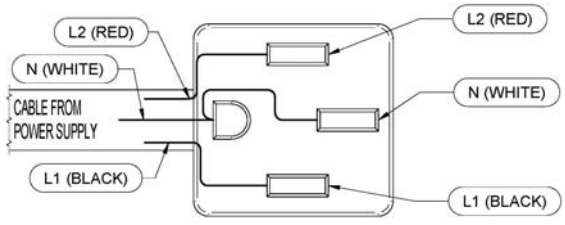
Puissance des éléments Induction:
- ∅ 210 éléments Induction = 2300 – 3700 Watt
- ∅ 180 éléments Induction = 1850 – 3000 Watt (nr.2 zones)
- ∅ 145 éléments Induction = 1400 – 2200 Watt

Brancher un réceptacle d'alimentation électrique adapté à l'aide d'une prise type NEMA 14-50R, capable de supporter une charge d'au moins 40 A (par ligne), conformément aux exigences applicables des codes locaux (système de connexion d'alimentation à trois ou quatre fils) ; voir schémas.

RECEPTACLE DE CONNEXION A QUATRE FILS (NEMA 14-50R)



RECEPTABLE DE CONNEXION A TROIS FILS (NEMA 14-50R)



Vérifier les exigences applicables des codes locaux de votre pays, pour voir laquelle des options ci-dessous devra être utilisée pour relier les connexions d'alimentation du réceptacle à la terre :

OPTION 1 – Connexion à QUATRE fils :

- Connecter la borne L1 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NOIR (L1-fil chaud)

- Connecter la borne L2 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (L2-fil chaud)

- Connecter la borne NEUTRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NEUTRE (BLANC)

- Connecter la borne de TERRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique de TERRE (VERT)

OPTION 2 – Connexion à TROIS fils :

- Connecter la borne L1 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NOIR (L1-fil chaud)

- Connecter la borne L2 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (L2-fil chaud)

- Connecter la borne NEUTRE et la borne de TERRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NEUTRE (BLANC)

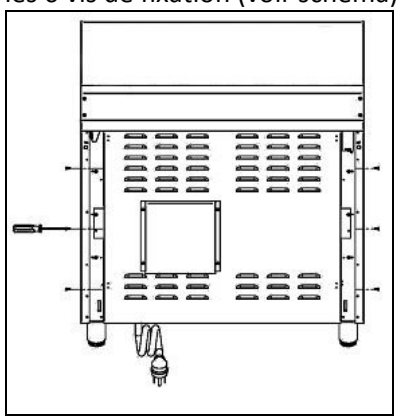
NE PAS UTILISER DE RALLONGE AVEC CET APPAREIL. LE FAIRE PEUT ENTRAINER UN INCENDIE, UN CHOC ELECTRIQUE OU AUTRE DOMMAGE CORPOREL.

L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation à 4 fils avec des bornes à anneau (L1, L2, N, Terre), adapté pour des usages conformes aux normes UL/CSA indiquées (type SRDT/DRT 2 x 6 AWG (L1, L2) + 2 x 8 AWG (N, Terre)), d'une puissance nominale de 300 V , 50 A avec une prise enfichable type NEMA 14-50P ; câble de 1,5 m de long ; si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il le sera par un cordon identique qui aura les mêmes caractéristiques techniques et en suivant scrupuleusement les instructions (et schémas) ci-dessous :

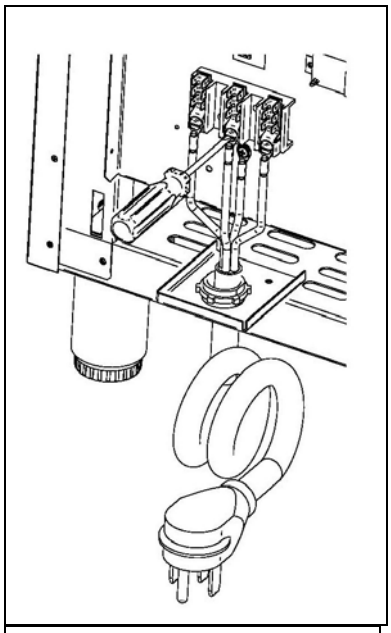
1) Débrancher l'appareil du réceptacle d'alimentation

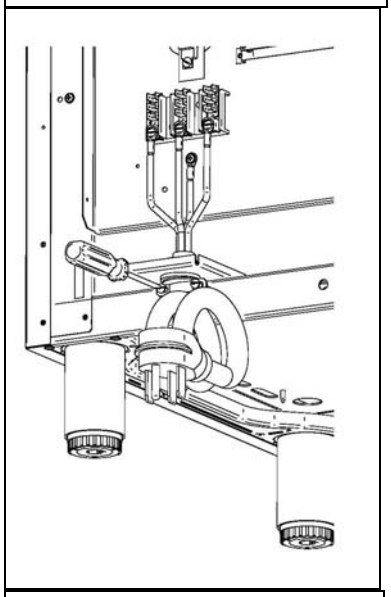
2) Faire sortir, en le faisant glisser, l'appareil de son emplacement pour accéder au panneau de fermeture arrière

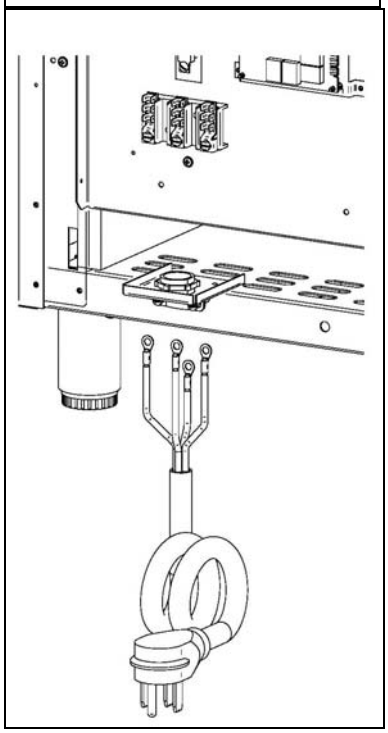
3) Retirer le panneau de fermeture en dévissant les 6 vis de fixation (voir schéma).



4) Dévisser le protecteur de cordon en dévissant les deux vis du protecteur (voir schéma)







5) Retirer le cordon endommagé en dévissant les 4 vis du branchement électrique (bloc L1, N, L2 et vis de la Terre, voir schémas.
6) Insérer le nouveau cordon d'alimentation dans le protecteur de cordon en le bloquant dans la bonne position à l'aide des deux vis du protecteur.
7) Bien fixer les bornes à anneau Terre, L1, N, L2 du nouveau cordon d'alimentation à l'aide des 4 vis, comme indiqué dans le schéma.
8) Remettre le panneau de fermeture arrière à l'aide des 4 vis de fixation.
9) Remettre l'appareil en place en le faisant glisser.
10) Rebrancher l'appareil à l'alimentation principale.

MISE À LA TERRE ELECTRIQUE

Cet appareil est équipé d'une fiche à quatre broches pour vous protéger des risques de choc électrique et doit être directement branché à une prise correctement reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette prise.

AVERTISSEMENT !
RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE
Disjoncter l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles avant d'installer l'appareil.

Veiller à bien relier l'appareil à la terre.

N'utiliser que des conducteurs en cuivre.

Ne pas respecter ces instructions peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

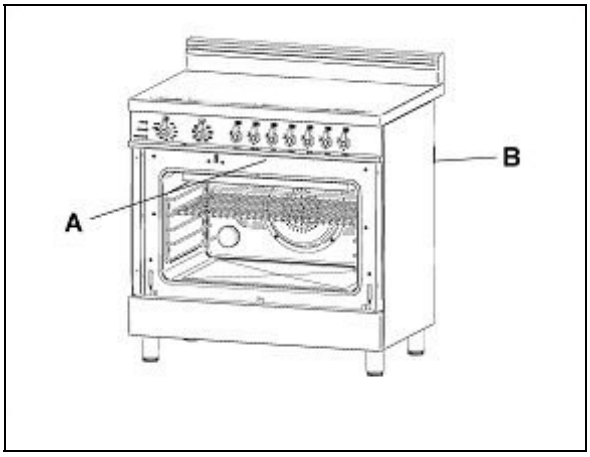
ATTENTION
Étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors des contrôles de maintenance. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement dangereux ou impropre.

Après la maintenance, vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL
Avant de procéder à toute opération d'entretien, débrancher l'appareil des sources d'alimentation en gaz et électricité, et débrancher tout autre appareil de la zone d'installation finale afin d'avoir accès à l'appareil et de pouvoir réaliser correctement l'opération d'entretien.

EMPLACEMENT DES PLAQUES SIGNALETIQUES DE L'APPAREIL

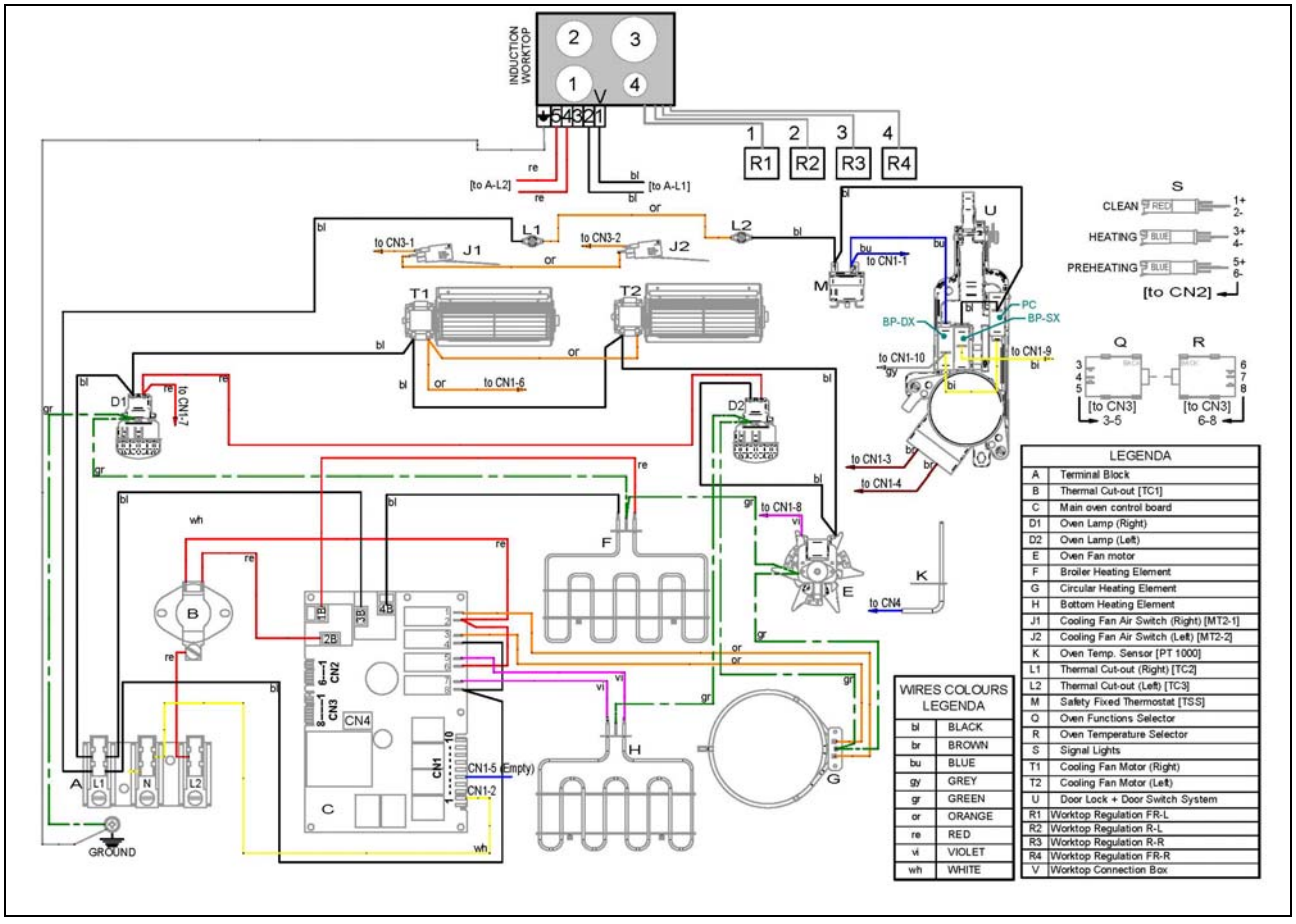
La plaque signalétique indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. Elle se trouve sous le rebord avant de la surface de cuisson de la cuisinière et est visible lorsque la porte du four est ouverte (voir illustration)



A= La(les) plaque(s) signalétique(s) située(s) sous le rebord avant de la surface de cuisson

B= Câblage / diagramme schématique situé derrière le panneau arrière et sur le livret d'installation

SCHEMA DE CABLAGE



LISTE DE CONTROLE DE L'INSTALLATION

1. La cuisinière est-elle installée sur ses pieds ?
2. La protection arrière est-elle connectée de manière fiable ?
3. Le dispositif anti-basculement a t-il été installé correctement ?
4. La distance des meubles latéraux est-elle conforme aux directives des fabricants ?
5. L'installation électrique est-elle correctement mise à la terre ?

PREPARATION FINALE

Toutes les parties du corps en acier inoxydable doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonnée et avec un liquide pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

S'il se produit une intensification, ne pas utiliser de laine en acier, chiffons abrasifs, nettoyeurs ou poudres ! S'il faut érafler l'acier inoxydable pour enlever les matériaux incrustés, mouiller avec un chiffon mouillé, chaud, pour adoucir le matériel, puis utiliser un ébarboir en bois ou nylon. Ne pas utiliser de couteau métallique, spatule ou tout autre outil métallique pour érafler l'acier inoxydable ! Les éraflures sont presque impossibles à enlever.

Avant d'utiliser le four pour la préparation des aliments, laver complètement la cavité avec une solution chaude d'eau et de savon pour enlever les résidus et tout(e) poussière ou débris d'installation, puis rincer et essuyer.

MANUEL D'EMPLOI

IMPORTANT : veiller à remettre toutes les commandes des brûleurs de la table de cuisson/du four/du grilloir dans la position OFF après avoir utilisé l'appareil.

ATTENTION !

Installation appropriée. S'assurer que l'appareil est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.

Ne pas laisser les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.

Porter des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.

Entretien par l'utilisateur. Ne réparer ni ne remplacer aucune pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

Utiliser seulement des mitaines sèches de four. Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser de serviette ou autre tissu épais.

Ne pas couvrir les orifices à l'intérieur du four avec du papier d'aluminium.

Ne pas couvrir la plan de travail avec du papier d'aluminium.

Ne pas placer d'objets inflammables ou d'objets sous pression dans le compartiment du four.

Conserver la zone de mise en service du four sans matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne pas conserver de matériaux dangereux ou inflammables dans les placards au-dessus de l'appareil, ne pas respecter cette précaution pourrait créer un risque potentiel d'incendie.

Ne pas utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.

Ne pas utiliser de bombe aérosol à proximité de l'appareil quand ce dernier est en service.

Ne pas s'asseoir ou marcher sur la porte du four.

Ne pas utiliser le compartiment du four comme un endroit de rangement.

Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat.

Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés. L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.

Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré quand le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.

Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four.

Ne pas nettoyer le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour le four disponibles sur le marché. Aucun produit commercial de nettoyage de four ou enduit de protection des surfaces internes du four, quel qu'en soit le type, ne devrait être utilisé sur les parties du four ou les surfaces voisines.

Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.

Avant d'exécuter le programme d'auto-nettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

Ne pas utiliser d'eau sur les feux de graisse

Étouffer le feu ou les flammes en utiliser des extincteur à mousse ou de chimique sec

VENTILATION DE LA PIECE

L'utilisation d'une cuisinière à génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Une ventilation correcte de la pièce est nécessaire. S'assurer que la cuisine est équipée d'une hotte de puissance appropriée (400 CFM minimum). Activer le ventilateur /hotte lorsque c'est possible. Une utilisation Intensive et continue de l'appareil peut demander une ventilation supplémentaire, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre.

MANETTE DE COMMANDE DE LA T ASLE DE CUISSON

Avec ces manettes il est possible de commander les zones de cuisson de la table vitrocéramique. Sur chaque manette est indiquée la zone de cuisson commandée. Le dessin ci-contre se réfère à la manette de la zone de cuisson arrière gauche. Tourner la manette vers la droite pour régler la puissance de fonctionnement de la zone de cuisson qui va d'un minimum de 1 à un maximum de 9. La puissance de tra vai I est indiquée par un afficheur positionné sur la table de cuisson.

Accélérateur de chauffe

Chaque zone de cuisson est dotée d'un accélérateur de chauffe. Ce système permet de faire fonctionner à la puissance maximum la zone de cuisson pendant un temps proportionnel à la puissance sélectionnée. Pour faire partir l'accélérateur de chauffe, tourner la manette à gauche, sélectionner la position «A» puis lacher. La lettre «A» apparait sur l'afficheur présent sur la table de cuisson. On a maintenant à disposition 3 secondes pour choisir la position de chauffe désirée. Lorsque la position est réglée entre 1 et 9, «A» et la position sélectionnée se mettent à clignoter alternativement sur l'afficheur. Pendant le fonctionnement de l'accélérateur de chauffe, il est possible d'augmenter l'intensité à tout moment. La période de « pleine puissance » sera modifiée en conséquence. Si, au contraire, la puissance est réduite, en tournant la manette en sens anti-horaire l'option « A » est automatiquement désactivée.

Fonction Power

En utilisant la fonction power, il est possible de fai re fonctionner de façon continue, à la puissance maximum, chaque zone de cuisson pendant un maximum de 10 minutes. Cette fonction permet, par exemple, de porter rapidement à ébullition une grande quantité d'eau ou de passer la viande à feu vif. Tourner la manette en sens horaire et programmer l'intensité de chauffe sur la position 9, sélectionner avec la manette la position «p» puis lacher. Sur l'afficheur de la table de la zone correspondante apparait « p ». Au bout de 10 minutes, la puissance diminue automatiquement, retourne à la position 9 et « P » disparait. L'interruption de la fonction power est possible en diminuant à tout moment l'intensité de chauffe. Lorsque l'option power est sélectionnée sur une zone de cuisson (ex celle avant gauche), la puissance absorbée par la seconde zone (arrière gauche) pourrait etre réduite pour fournir l'énergie maximum disponible à la première Pour ce motif la fonction power est prioritaire par rapport à l'accélérateur de chauffe.

Si un récipient est enlevé de la zone de cuisson pendant l'allumage de la fonction power, la fonction s'arrete.

Fonction de maintien

Le but de la fonction de maintien est de régler la température du fond de la casserole à 110°F/42°C ou 160°F/70°C environ. Cela permet de maintenir au chaud les aliments avec un niveau énergétique opti mal et aussi de les réchauffer tout doucement. La durée maximale de la foncction de maintien est limitée à 2 heures.

La fonction de maintien est indiquée par le symbole correspondants sur les zones de cuisson .

TABLE DE CUISSON

Les objets métalliques tels que les couverts ou les couvercles ne doivent pas etre posés sur la surface de la table de cuisson car iIs peuvent chauffer.

ZONE DE CUISSON

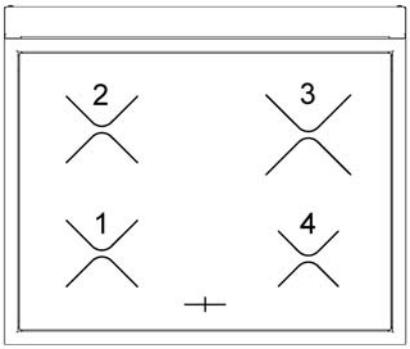
L'appareil est doté de 4 zones de cuisson de diamètre et de puissance différents. Leur position est indiquée clairement grace à des signes circulaires tandis que la puissance de chauffe est marquée sur la surface vitrocéramique. Les 4 zones de cuisson sont de type induction et s'allument quelques secondes après avoir été activées. L'intensité de chauffe de chaque zone peut etre réglée, d'un minimum à un maximum, par l'intermédiaire des manettes se trouvant sur le panneau frontal.

Sous chaque zone de cuisson se trouve une bobine appelée *inducteur* qui est alimentée par un système électronique et qui crée un champ magnétique variable. Quand une casserole est placée à l'intérieur de ce champ magnétique, les courants à haute tréquence se concentrent directement sur le tond de la casserole et on a la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

Les 4 voyants de signalisation se trouvant entre les zones de cuisson s'allument lorsque la température d'une zone ou de plusieurs zones dépasse 140°F/60°C. Ces voyants s'éteignent lorsque la température est à peu près intérieure à 140°F/60°C.

PLAQUES DE SURFACE

1. Moyen élément induction
2. Moyen élément induction
3. Grand élément induction
4. Petit élément induction



Zone num:	Zone diam:	Puissance absorbée	
		Fonctionnement normal:	Avec tonction power:
1	7”	1850W	3000W
2	7”	1850W	3000W
3	8 3/16”	2300W	3700W
4	5 3/4”	1400W	2200W

A vant d'utiliser la table pour la première fois, il est opportun de la chauffer à la température maximum pour une durée suffisante à bruler d'éventuels résidus huileux de fabrication qui pourraient donner des gouts désagréables aux aliments.

TYPES DE CASSEROLES

Pour pouvoir fonctionner, ces appareils demandent des casseroles spéciales.

Le fond de la casserole doit en effet etre en fer ou en acier/fer pour générer le champ magnétique nécessaire à l'échauffement.

Ne sont pas adaptés les récipients en :

verre ;

céramique ;

terre cuite ;

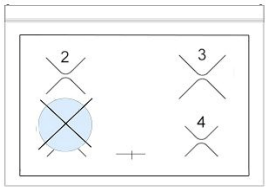
acier, aluminium ou cuivre privés de fond magnétique ;

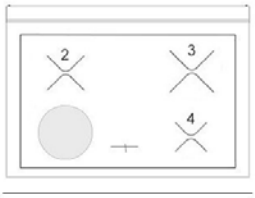
Pour vérifier que la casserole est bien adaptée, approcher un aimant au fond: si celui-ci est attiré, la casserole est adaptée à la cuisson à induction. Si l'on n'a pas d'aimant, on peut mettre dans le récipient une petite quantité d'eau, le poser sur une zone de cuisson et mettre la table en marche. Si, sur l'afficheur, à la piace de la puissance apparaît le symbole U cela veut dire que la casserole n'est pas adaptée.

Les casseroles utilisées pour la cuisson doivent avoir des diamètres minimums pour garantir le fonctionnement correct.

Ci-après nous donnons un tableau avec les diamètres minimums des casseroles en fonction de la zone de cuisson.

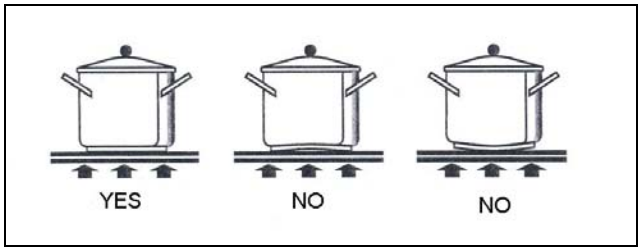
Il est possible d'utiliser des casserolès plus grandes que les zones de cuisson en faisant attention que le fond de la casserole ne soit pas en contact avec d'autres zones de cuisson et qu'elle soit toujours au centre du périmètre de la zone.





Zone numéro	Diamètre minimum de la casserole
1	**4 5/16”**
2	**4 5/16”**
3	**5 1/2”**
4	**3 9/16”**

Utiliser exclusivement des récipients conçus pour la cuisson à induction, au fond épais et complètement plat, ou, à défaut, des récipients au fond non bombé (concave ou convexe).



Signal de présence des casseroles

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif de «présence des casseroles» qui fait partir la cuisson uniquement lorsqu'un récipient approprié est présent et bien positionné sur la zone. Si le récipient n'est pas bien positionné ou n'est pas du matériau adapté et l'on essaie d'actionner la zone de cuisson, sur l'afficheur apparaitra au bout de quelques secondes de l'activation de la zone, le symbole U qui signale l'erreur.

Chaleur résiduel

Chaque zone de cuisson est dotée d'un dispositif qui signale sa chaleur résiduelle. Sur l'afficheur, après l'extinction de n'importe quelle zone de cuisson, un « H » clignotant peut s'afficher. Ce signal indique que cette zone de cuisson est encore très chaude. Il

est possible de reprendre la cuisson des aliments mème avec « H » clignotant.

Fonction verrouillage enfant

Dans des conditions de repos la table peut ètre « bloquée » contre des allumages accidentels de la part d'enfants.

Avec les zones de cuisson éteintes, tourner vers la gauche simultanément les manettes des zones 1 et 2 jusqu'à ce que ''L'' apparaissent sur l'afficheur de la puissance puis lacher les manettes. Pour débloquer, répéter la mème opération: les afficheurs des zones montreront le chiffre O qui indiquera que le blocage des zones est désactivé.

ATTENTION

Faire attention de ne pas renverser de sucre ou des mélanges sucrées sur la table pendant la cuisson ou de ne pas poser de matériaux ou de substances qui pourraient fondre (plastique ou feuilles d'aluminium) ; si cela arrive, pour éviter d'abimer la surface, éteindre immédiatement et nettoyer avec le racloir fourni pendant que la zone de cuisson est encore tiède. Si la table de cuisson vitrocéramique n'est pas nettoyée immédiatement, on risque des incrustfJtions impossibles à enlever après refroidissement de la table.

IMPORTANT !

Faire très attention aux enfants car ils peuvent difficilement voir les voyants de chaleur résiduelle allumés. Après utilisation, les zones de cuisson restent très chaudes pendant un certa in temps, meme si elles sont éteintes. Éviter que les enfants y posent leurs mains.

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

- **Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.**
- **Utilisez des récipients à fond plat et épais.**
- **N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.**
- **N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.**
- **Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.**
- **Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.**
- **Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.**
- **Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.**

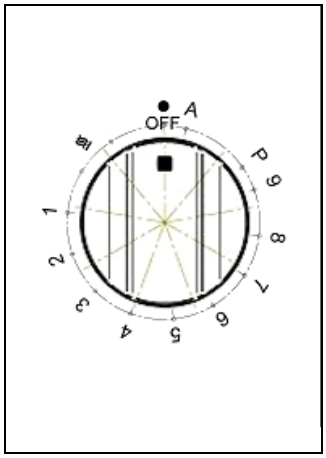
  Utiliser uniquement des produits de nettoyage conçus spécialement pour les surfaces de cuisson vitrocéramique.

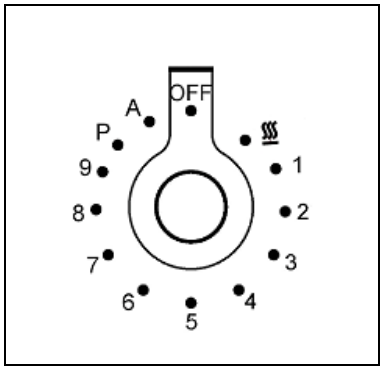
MISE EN GARDE : dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque ne pas faire cuire, débranchez immédiatement la table de cuisson.

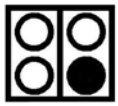
SURFACE DE CUISSON

IMPORTANT : veiller à remettre toutes les commandes des brûleurs de la table de cuisson/du four/du grilloir dans la position OFF après avoir utilisé l'appareil.

SYMBOLES







Position brûleur (dans cas, le brûleur avant droit).

CUISSON AU FOUR

AVERTISSEMENT !

Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la valeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat

Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés. L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.

Mise en place des Grilles du Four. Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré quand le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.

Ne pas nettoyer le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour le four disponibles sur le marché. Aucun produit commercial de nettoyage de four ou enduit de protection des surfaces internes du four, quel qu'en soit le type, ne devrait être utilisé sur les parties du four ou les surfaces voisines. Nettoyer seulement les pièces énumérées dans le manuel.

Avant de procéder à l'Auto-nettoyage du Four, enlever la lèchefrite et les autres ustensiles.

IMPORTANT : en cas de coupure d'électricité, remettre les commandes du four/grilloir en position OFF et ne pas utiliser les brûleurs du four/grilloir avant que l'alimentation électrique ne soit rétablie.

ATTENTION

Ne pas conserver d'objets intéressant les enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière où derrière – les enfants montant sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient se blesser sérieusement.

NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANT OU LES SURFACES INTERIEURES DU FOUR

Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple, les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures , les portes du four et les hublots en verre.

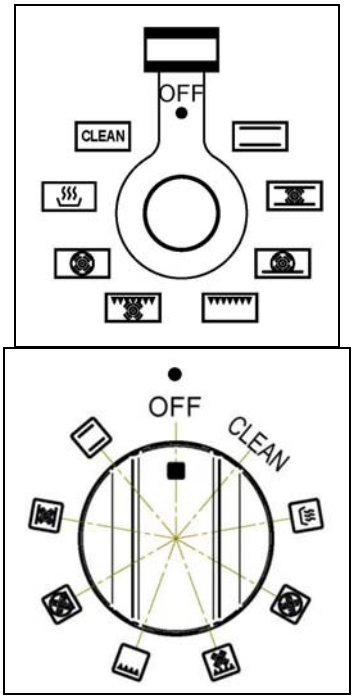
AVERTISSEMENT

AFIN DE REDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE L'APPAREIL, CELUI-CI DOIT ETRE SECURISE PAR DES DISPOSITIFS APPROPRIES D'ANTI-BASCULEMENT. POUR VERIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLES, DECOLLER L'APPAREIL DU MUR ET VERIFIER QUE LES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT SONT ENGAGES.

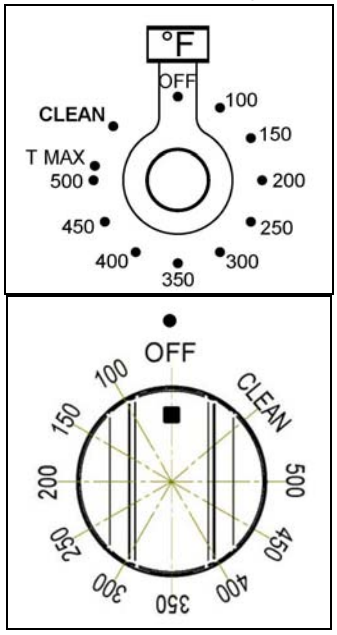
IMPORTANT : veiller à remettre toutes les commandes des brûleurs de la table de cuisson/du four/du grilloir dans la position OFF après avoir utilisé l'appareil.

SYMBOLES

SELECTEUR FONCTIONS FOUR



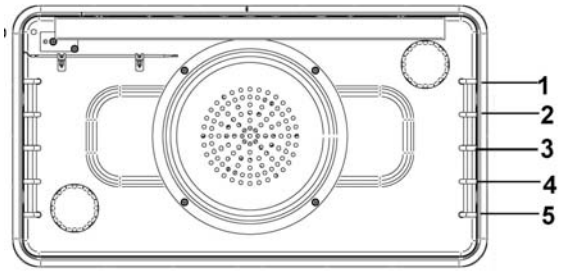
SELECTEUR TEMPERATURE/NETTOYAGE



GRILLES DU FOUR

Les cuisinières Bertazzoni sont équipées de grilles de qualité commerciale et d'une plaque de sole en émail.

Les grilles sont montées sur des guides adéquats situés sur les côtés de la cavité du four. Insérer la grille entre le guide supérieur et inférieur de l'une des 5 positions disponibles.



Pour conserver le four aussi propre que possible, faire cuire la viande sur le plateau .

Toujours suivre les directives du livre de recettes lorsque cela est possible. L'expérience personnelle vous aidera à déterminer toute variation des valeurs indiquées dans le tableau. Dans tous les cas, il est recommandé de suivre les indications de la recette spécifique que vous êtes en train de préparer.

ATTENTION !
Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, le faire fonctionner pendant 15-30 minutes à une température d'environ 500°F/260°C sans aliment à l'intérieur afin d'éliminer toute humidité et odeurs à l'intérieur.

SELECTEUR DE FONCTIONS DU FOUR

Le four dispose de 8 fonctions définies pour les opérations suivantes (de la position OFF au sens des aiguilles d'une montre) :

- **CUISSON** (Grills + Eléments chauffants inférieurs) à utiliser avec une température du four comprise entre 100°F/38°C et 500°F/260°C
- **RÔTISSOIRE** (Grill+ Eléments chauffants inférieurs + ventilateur) à utiliser avec une température du four comprise entre 100°F/38°C et 500°F/260°C
- **TURBO** (Elément circulaire + chauffant + ventilateur) à utiliser à une température du four comprise de 100°F/38°C à 500°F/260°C
- **GRILL** (Elément de chauffage au grill) à utiliser avec le sélecteur de température sur **500°F/260°C** pour rôtissage
- **GRILL A CHALEUR TOURNANTE** (Elément chauffant grill + ventilateur) à utiliser avec le sélecteur de température à **500°F/260°C** pour rôtissage à convection
- **CUISSON A CHALEUR TOURNANTE** (Elément chauffant circulaire + ventilateur) à utiliser avec une température du four comprise entre 100°F/38°C et 500°F/260°C
- **DESHYDRATATION** (Elément chauffant inférieur + ventilateur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 100°F/38°C (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 100°F/38°C)
- **LEVAGE** (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 150°F/65°C (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 100°F/38°C)
- **RECHAUFFAGE-Niveau 1** (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 200°F/95°C (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 140°F/60°C)
- **RECHAUFFAGE -Niveau 2** (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 250°F/120°C(correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 170°F/77°C)
- **RECHAUFFAGE -Niveau 3** (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 300°F/150°C(correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 220°F/105°C)
- **NETTOYAGE** (Grill + Eléments chauffants inférieurs) à utiliser avec le sélecteur de la température réglé sur CLEAN pour le programme d'auto-nettoyage à une température d'environ 840°F/450°C (voir le chapitre "AUTO-NETTOYAGE DU FOUR" page 27 pour les détails) .

UTILISATION DU FOUR

LAMPE DU FOUR

La cuisinière est équipée de deux lampes qui s'allument quand la porte du four est ouverte ou quand il est en service. Elles sont éteintes pendant le programme de nettoyage.

VENTILATEURS DE REFROIDISSEMENT

La cuisinière est équipée de deux moteurs faisant fonctionner les ventilateurs de refroidissement qui s'activent quand le four est en mode cuisson ou nettoyage, à l'exception des fonctions DEHYDRATE et PROOFING. En mode de veille (les deux sélecteurs en position OFF), les moteurs du ventilateur de refroidissement fonctionne si la température du four dépasse 430°F/220°C environ et s'arrête automatiquement quand la température du four descend en-dessous de 285°F/140°C-360°F/180°C.

VOYANTS FRONTAUX

Cette cuisinière est équipée de 3 voyants sur le panneau frontal :

- NETTOYAGE/couleur ROUGE : allumé avec la porte verrouillée pendant le programme de nettoyage
- CHAUFFAGE/couleur BLEUE : allumé quand la température de cuisson ou de nettoyage est atteinte, toujours durant les fonctions Dehydrate-Proofing-Warming niveaux 1-2-3
- PRE-CHAUFFAGE/couleur BLEUE : allumé pendant la période préchauffage ; non activé pour les fonctions Dehydrate-Proofing-Warming niveaux 1-2-3.

Les voyants clignotent de manière intermittente (dans certains cas conjointement avec le signal sonore) quand une erreur est détectée. Pour l'explication des erreurs, voir le chapitre DEPANNAGE.

SIGNAL SONORE

La cuisinière est équipée d'un signal sonore qui émet un triple "bip" chaque fois que le temps de préchauffage est terminé (pas utilisé pour les fonctions NETTOYAGE et Dehydrate-Proofing-Warming niveaux 1-2-3") et un seul "bip" intermittent dans certains cas conjointement avec le voyant quand une erreur est détectée (voir le chapitre GUIDE DE DEPANNAGE) .

VENTILATEUR A CHALEUR TOURNANTE DU FOUR

La cuisinière est équipée d'un ventilateur de four monté à l'intérieur d'un élément chauffant circulaire protégé par un carter de ventilateur au fond du compartiment du four ; il fonctionne chaque fois que le four fonctionne dans les modes RÔTISSOIRE, TURBO, GRILL A CHALEUR TOURNANTE, CUISSON A CHALEUR TOURNANTE et DESHYDRATATION.

CUISSON

PRECHAUFFAGE DU FOUR

Préchauffer le four avant la cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour des gros morceaux de viande ou de volaille. Voir les recommandations de préchauffage pour la recette spécifique. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles installées dans le four.

OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Limiter les ouvertures de la porte.

Choisir un plat de cuisson de taille adéquate.

Utiliser le plat de cuisson recommandé dans la recette.

Conserver les lèchefrites à l'extérieur du four : des plats supplémentaires sans aliments affectent le brunissage et la cuisson des aliments.

Le Brunissage peut dépendre du type de plat utilisé :

- Pour des croûtes tendres, dorées, utiliser des moules en métal brillant ou des moules légers antiadhésifs anodisés.
- Pour des croûtes croustillantes marron, utiliser des moules légers antiadhésifs foncés/anodisés ou foncés, des ustensiles en métal terni ou des moules en verre. Ces derniers peuvent demander une baisse de la température de cuisson 25°F/-4°C.

TYPE DE PLATS DE CUISSON

Les moules en métal (avec une finition antiadhésive ou pas), en verre résistant à la chaleur, plats en vitrocéramique ou autre ustensiles compatibles avec le four. Tôles à gâteaux dotées d'un petit rebord sur un côté seulement. Les tôles lourdes ou celles avec rebords sur plus d'un côté peuvent affecter le temps de cuisson.

POSITIONS DES GRILLES DE CUISSON

Les positions des niveaux des grilles dans le four sont numérotées comme indiqué dans le schéma page 19.

CUISSON AVEC UNE GRILLE – Le mode de cuisson convient davantage à une cuisson sur une grille placée au niveau 3 et 4 pour la plupart des aliments cuisinés. Pour la cuisson d'aliments hauts, le niveau de grille 4 peut être utilisé. Les tartes sont meilleures si elles sont cuisinées sur la grille au niveau 4 ou 5 pour assurer que le fond de la croûte soit cuit sans trop brunir le haut. Lorsque de grands morceaux de viande ou de volaille sont grillés comme les cotes de bœuf ou une dinde, il faut préférer la grille au niveau 4.

CUISSON AVEC DEUX GRILLES – Les grilles aux niveaux 3 et 5 peuvent être utilisées lorsque l'on cuisine sur deux niveaux. Les cookies et biscuits peuvent très bien être cuisinés en utilisant ces deux grilles. Les casseroles peuvent également être utilisées sur ces deux niveaux.

CONVECTION

CUISSON PAR CONVECTION

Il y a beaucoup d'avantages pour cuisiner par convection. Dans le système par convection, un ventilateur au fond du four déplace l'air chaud de manière uniforme autour du four. L'air qui se déplace fournit une chaleur uniforme si bien que les aliments peuvent être placés à n'importe quelle position de grille avec de bons résultats et sans avoir à tourner les moules. Le système à convection permet également de faire cuire les aliments simultanément sur plusieurs grilles.

Des plats bas et creux devraient être utilisés pour la cuisson par convection. Cela permet à l'air chauffé de se déplacer de manière adéquate autour des aliments. Les moules dotés de bords hauts ou les moules qui sont couverts ne conviennent pas à la cuisson par convection car les bords hauts ou couvercles empêchent l'air chaud de circuler autour des aliments.

Tout aliment cuit sans être couvert brunira de manière uniforme et formera une belle croûte. Les aliments dans des plats couverts (casseroles, plats à rôtir) ou les crèmes délicates ne sont pas adaptés pour une cuisson par convection.

CUISSON A CONVECTION

RÔTISSAGE

TURBO

Du temps peut être économisé en cuisant en même temps un lot entier de cookies. Les cookies cuiront de manière uniforme et seront tous prêts très rapidement. Le temps de cuisson peut être plus court à cause de l'air chaud qui circule. Pour les petits aliments tels que les cookies, vérifier s'ils sont cuits une ou deux minutes avant le temps indiqué dans la recette. Pour les aliments plus grands devant être cuits, vérifier cinq ou six minutes avant le temps indiqué dans la recette.

La cuisson par convection de viande et de volaille donnera des aliments brunis et croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur. Des gros morceaux de viande ou de volaille peuvent cuire 30 minutes de moins que le temps suggéré dans la recette et il convient donc de vérifier qu'ils ne soient pas surcuits. Un thermomètre à viande ou un thermomètre à mesure instantanée fourniront des résultats plus précis que la méthode d'une "minute par livre". Plus le morceau de viande ou de volaille est grand, plus vous économiserez de temps.

Conversion de la Cuisson Conventionnelle en Cuisson par Convection – Pour convertir la plupart des recettes en aliments cuisinés (cookies, gâteaux, tartes, etc.), réduire la température du four de 25°F/-4°C. Pour la viande et la volaille, utiliser la température recommandée dans les recettes et les tableaux de cuisson.

CUISSON PAR CONVECTION

Une chaleur pleine puissance est émise par l'élément chauffant dans la partie inférieure de la cavité du four et une puissance partielle est émise par l'élément de rôtissage. Le ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air. Il fournit une distribution de la chaleur plus uniforme dans toute la cavité du four pour toutes les utilisations. Une utilisation à plusieurs grilles est possible pour la cuisson de grandes quantités d'aliments. En mode rôtissage, l'air froid est rapidement remplacé – saisissant les viandes sur l'extérieur et retenant plus de jus et de parfum naturel à l'intérieur avec moins de rétrécissement.

RÔTISSAGE

L'élément à l'arrière opère à pleine puissance. L'air est fait circuler par le ventilateur pour un chauffage uniforme. Utiliser ce réglage pour les aliments qui demandent une cuisson douce comme les pâtisseries, les soufflés ou les gâteaux.

TURBO

Les éléments arrière et à l'avant opèrent à pleine puissance. L'air est fait circulé par le ventilateur pour une cuisson uniforme. Utiliser ce réglage pour réduire le temps de préchauffage du four ou pour les recettes qui demandent une cuisson uniforme avec une forte chaleur du bas comme pour la pizza, focaccia, pain.

ASTUCES POUR CONVECTION et BAKE/CONVECTION/TURBO

Préchauffage du Four

Préchauffer le four avant de procéder à la cuisson. Le four n'a pas besoin d'être préchauffé pour les grands morceaux de viande ou de volaille. Voir votre recette pour les recommandations de préchauffage. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles présentes dans le four.

Réglage de la température

En mode de Cuisson par Convection, réduire la température recommandée dans la recette de 25°F/-4°C. Pendant le rôtissage des viandes, contrôler la température intérieure avant le temps recommandé par la recette afin de prévenir une sur-cuisson. Lorsque vous faites griller de la viande en mode convection, ne pas réduire le réglage de la température.

Condensation

Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson La quantité dépend du contenu d'humidité de l'aliment. L'humidité se condensera sur toute surface plus froide à l'intérieur du four comme le panneau de commande.

POSITIONS DES GRILLES

Four principal Cuisson avec une Grille
Lorsque vous cuisez sur une grille, les meilleurs résultats sont obtenus en mode de cuisson traditionnelle (voir Cuisson).
Lorsque vous faites rôtir une dinde ou un gros morceau de viande, la cuisson par convection peut être utilisée. La grille 4 est la grille la plus appropriée.

Cuisson sur deux Grilles
Les grilles 4 et 2 sont les plus appropriées lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection. Les moules ronds pour gâteaux devraient être échelonnés sur les grilles 4 et 2. Les moules à gâteaux rectangulaires (9 x 13) et tôles à biscuits devraient être placés sur la grille 4 directement en-dessous de celle sur la grille 2.
Ce mode peut être utilisé pour les gâteaux, cookies, biscuits et autres aliments pour lesquels une cuisson sur deux grilles est désirée.
Quand plusieurs cocottes, tartes congelées ou gâteaux doivent être cuits, utiliser les grilles 4 et 2.
Ces deux grilles peuvent également être utilisées pour de grands mets au four.

Type de moules pour la cuisson
Les moules en aluminium donne les meilleurs résultats de brunissage.
Les tôles à biscuits avec seulement deux côtés donnent les meilleurs résultats. Des demi-tôles en aluminium commerciales ou professionnelles peuvent être utilisées mais les temps de cuisson peuvent être augmentés.

Positionnement
Pour un meilleur brunissage, des ustensiles tels que des tôles à biscuits devraient être utilisées. Les moules rectangulaires devraient être placés en diagonal sur la grille avec le côté le plus court sur la droite et gauche pour permettre un meilleur débit de l'air.
En cas de cuisson sur plusieurs grilles, les tôles à biscuits et les moules rectangulaires (9 x 13) ne devraient pas être en quinconce ; les moules ronds devraient être en quinconce.

Réglages pour les modes de cuisson
CUISSON/CUISSON A CHALEUR TOURNANTE/ RÔTISSERIE/TURBO

Modes de cuisson, rôtissage ou chauffage utilisant plus d'une grille.

1. Sélectionner CUISSON/CUISSON A CHALEUR TOURNANTE/ RÔTISSERIE/TURBO en utilisant le sélecteur.
2. Régler la température du four en utilisant le bouton de commande de la température du four (pas au-delà de la position de réglage Tmax=500°F/260°C). Si le mode CUISSON A CHALEUR TOURNANTE est utilisé, régler le bouton de commande du four sur 25°F/-4°C en-dessous de la température suggérée dans la recette. Ne pas changer la température de la recette si vous faites griller de la viande ou de la volaille.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

ALIMENT	TAILLE MOULE	COMMANDE REGLAGE TEMPERATURE	DUREE TOTALE CUISSON SUGGEREE
Biscuits	Tôles pour biscuits 12"x15"	375°	8 à 12 minutes
Gâteaux étagés	Moule rond 8" ou 9"	350°	25 à 35 minutes
Tôle	Moule 9"x13"	350°	30 à 40 minutes
Petits pains	12 tasses	325°	60 à 75 minutes
Carrés au chocolat ou Cookies en barre	Moule 9"x9"	325°	20 à 25 minutes
Biscuits	Tôle à biscuits 12"x15"	425° ou indications sur emballage	10 à 15 minutes
Préparation rapide pour pain	Moule à pain 8"x4"	350°	55 à 70 minutes
Muffins	Moule à muffins 12 tasses	425°	14 à 19 minutes
Tartes aux Fruits	Diamètre 9"	425°	35 à 45 minutes
Desserts chaud à base de fruits (Cobbler)	Moule 9"x9"	400°	25 à 30 minutes
Pain à la levure, Baguette	Moule à pain 8"x4"	375°	25 à 30 minutes
Petits Pains Mollets	Moule 9"x13"	400°	12 à 18 minutes
Roulés à la cannelle	Moule 9"x13"	375	25 à 30 minutes
Cotter levé et Gâteau	Tôle à biscuits 12"x15"	400°	20 à 30 minutes

RÉCHAUD

CUISSON LENTE ET UTILISATIONS A BASSES TEMPERATURES DU FOUR

Pour cette fonction, les voyants lumineux et sonores de préchauffage sont désactivés ; seul le voyant de chauffage est activé.

En plus de fournir une température de cuisson et de rôtissage parfaite, il est possible d'utiliser le four à des températures basses afin de conserver les aliments à une température appropriée pour les servir et de réchauffer les plats.

Régler le four sur cuisson et utiliser la température suggérée sur le tableau ci-dessous.

Il y a trois réglages possibles pour le mode RÉCHAUD ; sélectionner à l'aide du sélecteur de fonction (symbole) et puis :

- Niveau 1 avec le sélecteur de température réglé sur 200°F/95°C (réglage température fixe du four intérieur de 140°F=60°C)
- Niveau 2 avec le sélecteur de température réglé sur 250°F/120°C (réglage température fixe du four intérieur de 170°F=77°C)
- Niveau 3 avec le sélecteur de température réglé sur 300°F/150°C (réglage température fixe du four intérieur de 220°F=105°C)

SECURITE ALIMENTAIRE

Le United States Department of Agriculture recommande de NE PAS laisser les aliments à une température comprise entre 40°F/5°C et 140°F/60°C pendant plus de 2 heures.
La cuisson d'aliments crus en-dessous de 275°F /135°C n'est pas recommandée.

ALIMENT	TEMPERATURE FOUR
Bœuf	150°F (70°C)
Bacon	200° -225°F (90 - 110°C)
Biscuits et Muffins (avec couvercle)	175°-200°F (80 – 90°C)
Casserole (avec couvercle)	175°-200°F (80 – 90°C)
Poisson et Fruits de mer	175°-200°F (80 – 90°C)
Aliments frits	200° -225°F (90 - 110°C)
Sauces ou Sauces à la Crème (avec couvercle)	175°F (80°C)
Agneau et Rôti de Veau	175°-200°F (80 – 90°C)
Crêpes/Galettes et Gaufres (avec couvercle)	200° -225°F (90 - 110°C)
Pommes de terre cuisinées	200°F (110°C)
Purée (avec couvercle)	175°F (80°C)
Tartes et Pâtisseries	175°F (80°C)
Pizza (avec couvercle)	225°F (110°C)
Porc	175°-200°F (80 – 90°C)
Volaille (avec couvercle)	175°-200°F (80 – 90°C)
Légumes (avec couvercle)	175°F (80°C)

LEVAGE

Pour cette fonction, les voyants lumineux et sonores de préchauffage sont désactivés ; seul le voyant de chauffage est activé.

En mode LEVAGE, seul l'élément chauffant inférieur est actif pour conserver une température basse afin de réfrigérer le pain ; proofing est la levée d'une pâte levée.

Pour activer le mode LEVAGE : placer le sélecteur de fonction dessus et régler le sélecteur de température sur 150°F/65°C correspondant à une température fixe à l'intérieur du four de 100°F=38°C).

Couvrir sans serrer le récipient ou moule et utiliser n'importe quelle grille.

Garder la porte fermée et contrôler la levée de la pate jusqu'à ce que le résultat désiré soit obtenu.

Les ventilateurs de refroidissement ne fonctionnent pas pendant la fonction LEVAGE.

DESHYDRATATION

Pour cette fonction, les voyants lumineux/sonores de préchauffage sont désactivés ; seul le voyant de chauffage est actif.

Le mode DESHYDRATATION sèche l'aliment à l'intérieur du four en utilisant l'élément chauffant inférieur conjointement avec le ventilateur du four.

DESHYDRATATION est utilisé pour sécher et/ou préserver les aliments comme les fruits, légumes et herbes par la circulation de l'air chauffé qui élimine lentement l'humidité des aliments.

Pour activer le mode DESHYDRATATION : régler le sélecteur de fonction et régler le sélecteur de température sur 100°F/38°C (correspondant au réglage de la température fixe à l'intérieur du four de 100°F=38°C).

Les ventilateurs de refroidissement ne fonctionnent pas durant la fonction DESHYDRATATION.

ALIMENTS	**PREPARATION**	**TEMPS DE SECHAGE APPROXIMATIF (heures)**	**RESULTATS**
Fruit Pommes	Trempées dans 1/4 tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau ; tranches 1/4"	11-15	Légèrement malléables
Bananes	Trempées dans 1/4 tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau ; tranches 1/4"	10-15	Molles, malléables
Cerises	Laver et les essuyer avec du papier de cuisine. Pour les cerises fraîches, enlever les noyaux	10-15	Onctueuses, dures, tendres
Pelures d'orange et tranches	Tranches d'orange 1/4"; partie du zeste d'orange finement pelé des oranges	Pelures :2-4 Quartiers : 12-16	Zeste d'orange : sec et cassant. Tranches d'Orange : les peaux sont sèches et cassantes
Cercles d'ananas	Essuyer avec du papier cuisine	En boîte : 9-13 Frais : 8-12	Mous et onctueux
Fraises	Laver et les essuyer avec du papier de cuisine. En tranche d'une épaisseur de 1/2", peau (extérieure) bas sur la grille	12-17	Sèches, cassantes
Légumes Poivrons	Laver et les essuyer avec du papier de cuisine. Enlever la peau des poivrons, coupés grossiers en morceaux d'environ 1"	16-20	Durs sans humidité à l'intérieur
Champignons	Laver et les essuyer avec du papier de cuisine. Couper les extrémité. Couper en tranches de 1/8"	7-12	Durs et coriaces, secs
Tomates	Laver et les essuyer avec du papier de cuisine. Couper en tranches fines de 1/8", bien les égoutter.	16-23	Sèches, couleur rouge brique
Herbes aromatiques Origan Sauge Persil et Thym et Fenouil	Rincer et sécher dans du papier de cuisine	3-5	Croquant et cassant
Basilic	Utiliser des feuilles de basilic de 3 à 4 pouces. Arroser d'eau, éliminer l'humidité et faire sécher	3-5	Croquant et cassant

GRILL A CHALEUR TOURNANTE

Astuces pour le RÔtissage au grill

Le rôtissage demande une exposition constante à une chaleur élevée et intense. Seul l'élément supérieur chauffe en mode GRILL.

Il est recommandé de préchauffer l'élément chauffant avant de procéder à la cuisson. Préchauffer jusqu'à ce que le voyant "PRE-CHAUFFAGE" s'éteigne (environ 5-6 minutes).

Obtention des Meilleurs Résultats

Décongeler les aliments avant de rôtir.

La porte du four doit être fermée pendant le rôtissage.

Les steaks devraient avoir une épaisseur d'au moins 1" si la viande est désirée saignante. Utiliser le rôtissage par convection si les biftecks ont une épaisseur supérieure à 1-1/2 pouces. Tourner les aliment à mi-cuisson. Il n'est pas nécessaire de tourner les aliments très fins (tranches de jambon, filets de poissons, etc.). Les tranches de foie doivent être tournées en dépit de leur épaisseur.

Utiliser un minuteur. Le régler pour une durée minimum et contrôler les aliments.

Centrer les aliments directement sous l'élément chauffant pour un meilleur brunissage.

Positions des grilles

Avant d'allumer le four, placer la grille à la position désirée. Après avoir préchauffé le grill, centrer la lèchefrite sous l'élément chauffant.
2 – Utiliser cette position de la grille lorsque vous faites griller des steaks, de la viande hachée, des tranches de jambon et des côtes d'agneau de 1 pouce ou moins épaisses. L'utiliser aussi pour brunir les aliments.
3 – Utiliser cette position de grille lorsque vous grillez de la viande d'une épaisseur de 1 1/8 pouces ou plus, poisson, volaille, côtelettes de porc, des tranches de jambon d'1 pouce ou plus.
3 ou 4 – Utiliser cette grille quand vous grillez des quarts ou des demis poulets.

Ustensiles

Une lèchefrite en émail vitrifié est fournie avec la cuisinière. Utiliser des moules en métal ou en vitrocéramique quand vous désirez brunir des plats principaux ou le pain.
NE PAS utiliser de moules en verre résistant à la chaleur. Ce type de verre n'est pas résistant à la chaleur intense de l'élément chauffant.

Rôtissage à l'aide d'un Thermomètre à viande

Pour définir plus soigneusement la préparation de steaks ou côtelettes d'une certaine épaisseur (au moins 1 ½ pouces d'épaisseur), utiliser un thermomètre à viande. Insérer l'embout du thermomètre dans le côté de la viande et l'enfoncer jusqu'au centre du steak ou de la côtelette.

Pour les steaks saignants, cuire le premier côté à 90°F/32°C. Pour les steaks moyennement cuits ou bien cuits, cuire le premier côté à 100°F/38°C. Tourner et cuire le second côté à la température interne désirée.

REGLAGE DU GRILL OU DU GRILL A CHALEUR TOURNANTE

Sélectionner GRILL pour brunir les aliments sur le côté supérieur seulement. Ce mode demande à ce que les aliments soient tournés s'il faut les brunir des deux côtés.

Sélectionner GRILL A CHALEUR TOURNANTE pour légèrement brunir les aliments sur le côté inférieur. Ce mode est conseillé pour brunir les aliments sur les deux côtés qui sont trop délicats à retourner comme le poisson. Le degré de brunissage de chaque côté peut être différent.

POUR REGLER LE FOUR SUR GRILL OU GRILL A CHALEUR TOURNANTE

1. Placer la grille du four à la position désirée.
2. Régler le sélecteur sur GRILL ou GRILL A CHALEUR TOURNANTE.
3. Régler le bouton de commande le la température sur GRILL ou sur GRILL A CHALEUR TOURNANTE correspondant à 500°F/260°C, réglage GRILL fixe (non supérieur à Tmax=500°F/260°C ou en-dessous de la position de réglage 450°F/230°C).
4. Attendre jusqu'à ce que le voyant PRECHUAFFAGE s'éteigne, environ 5-6 minutes plus tard.
5. Placer les aliments dans le four à la position de grille désirée comme indiqué à la page 19.
6. Fermer la porte du four. La porte devrait être fermée pendant toute la durée du programme de rôtissage.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON AU GRILL ET ROTISSAGE

ALIMENT	N° GRILLE	SELECTEUR FONCTION MODE FOUR	SELECTEUR DE COMMANDE POUR LE REGLAGE DE LA TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	INSTRUCTIONS PARTICULIERES ET ASTUCES
BOEUF Fricadelles de Bœuf, épaisseur ½"	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	15 à 20 minutes	Passer au grill jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de rose au centre
Bifteck d'aloyau	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	12 à 20 minutes	La durée dépend du saignant du bifteck
Bavette de flanchet	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	12 à 20 minutes	Saignant jusqu'à Moyennement saignant
Rosbif de noix de ronde	3	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	325°	20 à 25 min/livre	Les petits rôtis demandent plus de minutes par livre ; réduire la durée si la cuisson par convection est utilisée
PORC Longe de porc rôtie	3	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	325°	20 à 25 min/lb	Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
VOLAILLE Sans eau, sans peau Blancs de poulet	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	20 à 25 minutes	Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
Cuisses de poulet	3	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	25 à 30 minutes	Enlever la peau ; Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
Demis poulets	3	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	30 à 45 minutes	Tourner à l'aide d'une pince ; Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
Poulet rôti	4	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	350°	75 à 90 minutes	Ne pas farcir ; réduire la durée si la Cuisson par Convection est utilisée
Dinde	4	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	325°	20 à 25 min/livre	Ne pas farcir ; réduire la durée si la Cuisson par Convection est utilisée

ENTRETIEN

AUTO-NETTOYAGE DU FOUR

Four Electrique

Le mode d'auto-nettoyage de votre nouvelle cuisinière dispose d'un programme d'auto-nettoyage à pyrolyse. Quand il est réglé en mode CLEAN, le four atteint une température d'environ 840°F/450°C qui brûle tous les résidus alimentaires à l'intérieur du four.

Quand le four est réglé sur CLEAN, les brûleurs sur la plaque de cuisson peuvent être utilisés.

Il est courant de voir de la fumée et/ou des flammes pendant le cycle de nettoyage en fonction des résidus de graisse présents dans le four, si la flamme persiste, éteindre le four et le faire refroidir avant d'ouvrir la porte et enlever tous les résidus en excès.

A la fin du cycle CLEAN, il peut y avoir de la cendre grise ou brulée à l'intérieur du four. Il s'agit d'un dépôt minéral qui ne brûle pas et qui ne fond pas non plus. La quantité de cendres dépend de l'état de souillure dans lequel se trouvait le four avant de le nettoyer. On peut facilement l'enlever quand le four est froid à l'aide d'une éponge ou lingette ou de papier humidifié.

Eliminer tout résidu de fumée qui est restée sur le châssis frontal à l'aide d'un produit convenant pour le nettoyage de la cavité du four. Si des taches persistent, utiliser un nettoyant liquide doux. La quantité de fumée est directement liée à la quantité de résidus alimentaires dans la cavité du four avant le cycle d'auto-nettoyage.

Avant l'Auto-nettoyage du Four

Nettoyer les renversements d'aliments, graisse et salissure pouvant facilement être éliminés. Eliminer la saleté à l'extérieur de la zone du joint de la porte. Cet appareil est conçu pour nettoyer l'intérieur du four et la portion de porte qui donne sur la cavité du four. Les angles extérieurs de la porte et la cavité du four ne sont pas dans la zone de nettoyage. Nettoyer cette zone avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage.

Enlever tous les ustensiles et grilles.

S'assurer que les ampoules et couvercles en verre soient en place.

Tourner le couvercle du ventilateur au-dessus de la cuisinière et le laisser jusqu'à ce que le cycle d'auto-nettoyage soit terminé (voyant rouge s'éteint).

REMARQUE : FOR THE FIRST SELF-CLEANING CYCLE, REMOVE SMALL ANIMALS AND BIRDS FROM THE KITCHEN AND SURROUNDING AREAS. OPEN A NEARBY WINDOW FOR ADDITIONAL VENTILATION.

Verrouillage Porte

Quand le cycle de CLEAN commence, la porte se bloque automatiquement et le cycle démarre. Vérifier que la porte soit verrouillée. Vous pouvez interrompre le cycle d'auto-nettoyage en tournant le sélecteur de fonction sur OFF. Le voyant CLEANING ne s'éteindra qu'après que le four se soit refroidi en-dessous de 500° F/260°C et que le verrouillage automatique de la porte ait terminé son cycle et arrive en position ouverte.

REMARQUE : S'ASSURER QUE LA PORTE DU FOUR SOIT VERROUILLEE AU DEBUT DU CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE.

Pour Régler/Démarrer le programme d'Auto-nettoyage

1. S'assurer que la cavité du four soit complètement vide et que la porte soit correctement fermée.
2. Sélectionner CLEAN sur le sélecteur de fonction du four.
3. Régler le sélecteur de température sur CLEAN.

Après ces 3 opérations, les ventilateurs de refroidissement s'activeront, la porte du four se verrouillera automatiquement 60 secondes après et les voyants de préchauffage et de nettoyage s'allumeront.

Dès que le voyant de nettoyage s'allume, s'assurer que la porte du four est correctement verrouillée.

A la Fin du cycle d'Auto-nettoyage

Le cycle d'auto-nettoyage dure environ 2-2 ¼ heures ; 30-40 minutes pour préchauffer le four (voyant de préchauffage et de nettoyage allumé), 60 minutes pour le nettoyage courant (les voyants de chauffage et de nettoyage sont tous les deux allumés), 30-35 minutes pour le refroidissement (seul le voyant de nettoyage est allumé).

Quand le voyant CLEAN est éteint, la porte du four est déverrouillée. Cela se produira quand la température descendra en-dessous de 460-500°F/240-260°C.

A la fin du cycle, placer les sélecteurs de mode et de température en position OFF.

Conseils pour le Nettoyage

1 . La finition de l'émail vitrifié est résistante à l'acide mais pas inattaquable aux acides. Les aliments acides tels que les jus de citron, tomates, rhubarbe, vinaigre, alcool ou lait devraient être nettoyés et ne pas stagner dans la porcelaine lors de la prochaine utilisation.

2 . Retirer les grilles du four.

3 . Les éléments chauffant dans le four n'ont pas besoin d'être nettoyés ; ils se nettoient eux-mêmes en chauffant quand le four est mis en service. Les éléments sont connectés en permanence. Il n'est pas nécessaire de nettoyer la protection du grill sur l'élément chauffant.

ATTENTION !

L'intérieur du four sera encore à la température de cuisson, il faudra attendre la fin du programme de verrouillage automatique et la porte du four pourra alors être ouverte.

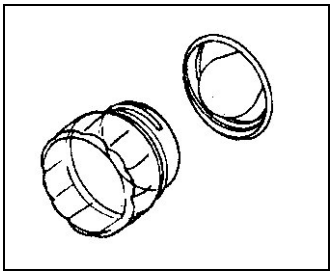
ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIERE

REMPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR

AVERTISSEMENT !
Déconnecter la source de courant électrique.

Pour remplacer l'ampoule du four, dévisser le bouchon de protection saillant à l'intérieur du four.

REMARQUE : Le fait de toucher l'ampoule avec les doigts peut faire griller l'ampoule. Toujours utiliser des gants de protection ou un linge pour enlever l'ampoule.



NETTOYAGE DE LA CUISINIERE

ATTENTION : pendant l'opération de nettoyage, ne jamais déplacer l'appareil en dehors de la zone d'installation originalement prévue.

ATTENTION!
Ne jamais utiliser de produits détergents abrasifs!

Les rayures sur la surface de l'acier inoxydable sont définitives.

Ne pas nettoyer la cuisinière quand elle est chaude !

Nettoyage après l'installation : utiliser un produit détergent spécifique pour l'acier inoxydable ou frotter pour éliminer les résidus de colle de la pellicule de protection bleue après son retrait.

Nettoyage de la table de cuisson induction :
A vant toute intervention, débrancher l'appareil.
La table vitrocéramique doit etre nettoyée régulièrement, si possible après chaque utilisation, lorsque les voyants dè chaleur résiduelle sont éteints.
D'éventuelles traces claires causées par des casseroles en alu peuvent entre enlevées avec un chiffon humide trempé dans du vinaigre.
Si, après la cuisson, il reste des résidus brulés, les enlever avec le racloir fourni, rincer à l'eau et bien essuyer avec un chiffon propre. L'utilisation constante du racloir réduit considérablement l'emploi de produits chimiques pour le nettoyage quotidien de la table. En aucun cas il ne faut utiliser des détergents abrasifs ou corrosifs (ex. produits en poudre, spray pour four, détachants et éponges métalliques).

Nettoyage de l'acier inoxydable : pour de meilleurs résultats, utiliser un produit détergent spécifique pour l'acier inoxydable avec une éponge douce. Utiliser alternativement une éponge douce avec une solution d'eau savonneuse chaude. Ne jamais utiliser de poudres abrasives ou liquides !

Nettoyage de l'Email : les parties en émail devraient être fréquemment nettoyées avec une solution d'eau savonneuse chaude appliquée avec une éponge douce. Ne jamais utiliser de poudres abrasives ou liquides ! Ne pas laisser de substances acides ou alcalines sur les parties émaillées (comme du vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.). Utiliser une spatule en caoutchouc pour éliminer les résidus.

Nettoyage de la porte en verre : nettoyer le verre à l'aide d'une éponge non abrasive ou frotter avec une solution d'eau savonneuse chaude. Utiliser une spatule en caoutchouc pour éliminer les résidus de graisse.

ATTENTION : lors du nettoyage de la porte, éviter les renversements et résidus d'aliments ainsi que les produits de nettoyage sur les évents situés sur le côté supérieur de la porte. Pour nettoyer l'intérieur de la porte du four, veuillez contacter un professionnel.

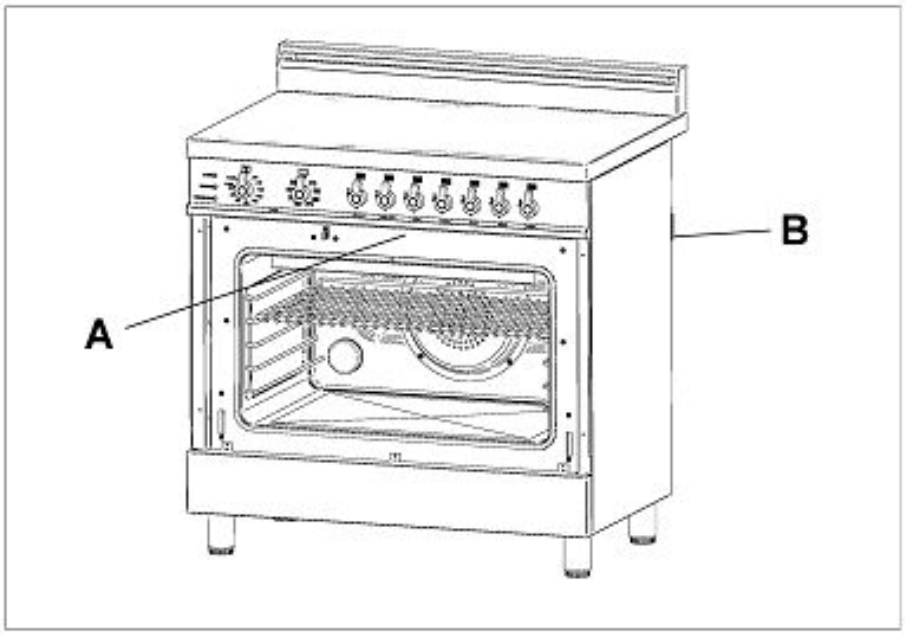
ATTENTION : pour d'autres détails sur le nettoyage de votre appareil, veuillez contacter votre détaillant.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME FOUR	CAUSES POSSIBLES ET/OU REMEDES
La cuisinière ne fonctionne pas	La cuisinière n'est pas branchée au réseau électrique. Demander à un professionnel de vérifier le disjoncteur de puissance, le câblage et les fusibles.
Le cycle d'auto-nettoyage ne s'active pas	La porte n'est pas convenablement fermée pour le verrouillage automatique de la porte
Le grill ne fonctionne pas	Le bouton de commande de la température est positionné au-delà de la position grill (500°F) ; le voyant PRE-HEATING s'allumera de manière intermittente
La porte ne s'ouvre pas	Le four est encore en mode d'auto-nettoyage. La porte sera déverrouillée quand une température de sécurité aura été atteinte.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est grillée. La cuisinière n'est pas branchée à l'électricité / le cycle de nettoyage est activé
La porte du four est verrouillée et ne se débloque pas même après le refroidissement	Eteindre le four au disjoncteur et attendre 5 minutes. Réenclencher le disjoncteur. Le four devrait se réinitialiser lui-même et fonctionner.
Le four ne chauffe pas	Vérifier le disjoncteur ou la boîte de fusibles de votre habitation. S'assurer qu'il s'agisse de la bonne puissance électrique. S'assurer que la température du four ait été sélectionnée.
La lumière du four ne fonctionne pas correctement	Remplacer ou réinsérer l'ampoule si dévissée ou défectueuse.
La lumière du four reste allumée	Vérifier si la porte du four est obstruée. Contrôler que la charnière ne soit pas pliée.
Impossible d'enlever le couvercle de la lampe	Il peut y avoir de la saleté incorporée dans le couvercle. Le nettoyer avec un linge propre et sec avant d'essayer de le retirer .
Le voyant PRE-HEATING s'allume de manière intermittente, son de l'alarme activé	Une alarme FAULT se déclenche indiquant la panne du/des ventilateur/s. Essayer de réinitialiser en tournant les deux sélecteurs en position OFF. Si l'erreur n'est pas rétablie, appeler un technicien qualifié pour le diagnostic et la réparation. En cas de non réparation, ce voyant d'erreur apparaîtra encore dans les 10 secondes à compter de la mise en service du four dans n'importe quelle fonction pour lesquelles les ventilateurs de refroidissement doivent fonctionner, sauvegardant ainsi le four. Placer les deux sélecteurs sur OFF et appeler un technicien qualifié pour la réparation.
Le voyant HEATING s'allume de manière intermittente, son de l'alarme désactivé	Il y a une ERREUR indiquant une panne de la sonde de température du four ; dans ce cas, les ventilateurs de refroidissement se mettront automatiquement en route. Pour réinitialiser, placer les deux sélecteurs sur OFF. Pour arrêter le signal sonore et le voyant, débrancher l'appareil du réseau électrique et appeler un technicien qualifié pour la réparation.
Le voyant CLEAN s'allume de manière intermittente, son de l'alarme activé	Panne de courant pendant le fonctionnement du cycle de nettoyage ; cycle de nettoyage interrompu ; les ventilateurs de refroidissement restent tous les deux activés ; l'erreur sera rétablie en plaçant les deux sélecteurs en position OFF ; répéter si nécessaire le cycle de nettoyage après 3-4 heures.
Le voyant CLEAN s'allume de manière intermittente, son de l'alarme éteint	Interruption/Arrêt du cycle de nettoyage incomplet à cause d'un déplacement intentionnel ou accidentel de l'un des deux sélecteurs de four à partir de la position CLEAN pendant le fonctionnement du cycle de nettoyage ; placer les deux sélecteurs sur la position OFF, attendre que la porte se déverrouille quand la température du four descend en-dessous de 500°F(260°C) et re-sélectionner la fonction du four désirée.
Le voyant PRECHAUFFAGE s'allume de manière intermittente, son de l'alarme activé	Mauvaise température du bouton de sélection pour les fonctions du four GRILL ou GRILL A CHALEUR TOURNANTE (bouton de température non positionné sur 500°F mais au-delà ou de la Tmax ou en-dessous de 450°F) ; sélectionner la position OFF et puis 500°F sur le sélecteur de température ; Ou Mauvaise température du bouton de sélection pour les fonctions CUISSON, ROTISSOIRE ; TURBO, CUISSON A CHALEUR TOURNANTE (bouton de température positionné au-delà de Tmax=500°F); sélectionner la position OFF et puis la température désirée sous position Tmax sur le sélecteur de température.

EMPLACEMENT DES PLAQUES SIGNALETIQUES DE L'APPAREIL

La plaque signalétique indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. Elle se trouve sous le rebord avant de la surface de cuisson de la cuisinière et est visible lorsque la porte du four est ouverte (voir illustration)



A= La(les) plaque(s) signalétique(s) située(s) sous le rebord avant de la surface de cuisson

B= Câblage / diagramme schématique situé derrière le panneau arrière et sur le livret d'installation

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'APPAREIL

MODÈLE _____

DATE D'INSTALLATION _____

VENDEUR _____

_____

INSTALLATEUR _____

_____

HOMME DE MAINTENANCE

_____

_____

BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALIE

WWW.BERTAZZONI.COM

3100107